

Peruna tortilla leipä



(4 annosta)

3 isoa perunaa, esim Carolus

1 dl perunoiden keitinlientä

2½ -3 dl jauhoja (vehnä, ohra tai jokin gluteeniton oman maun mukaan)

1 dl perunajauhoja

2 rkl oliiviöljyä

½ tl suolaa

Keitä kuoritut perunat kypsiksi ja survo sitten noin 1 dl keitinveden kanssa. Anna jäähtyä kädenlämpöiseksi. Sekoita joukkoon muut ainekset ja anna taikinan levätä jääkaapissa tunnin ajan. Kauli taikinasta ohuita leipiä ja paista kuivassa pannussa molemmilta puolilta noin kaksi minuuttia. Jos teet gluteenittomasta jauhosta on helpointa painaa taikina letuksi suoraan kylmään paistinpannuun, taikinan huonon kaulittavuuden takia. Leivät ovat parhaimmillaan kuumana.

Käytä peruna tortilla leivät samaan tapaan kuin kaupasta ostettuja tortilloja. Eli tee peruna leiville oma suosikki tortilla-täyte ja nauti!