

PEPPARKAKA MED PEPPAR (RECEPT FRÅN 30-TALET)

2 teskedar kardemumma
4 matskedar kanel
1 teskedar svartpeppar
400 gram vetemjöl
120 gram socker (original farinsocker)
2 matskedar bakpulver (original 1 matsked bikarbonat)
200 g margarin (original smör)
1 dl ljus sirap
1 dl vatten

Gör så här:

Tärna margarinet och blanda väl med sockret, rör sedan ner sirapen och blanda väl. Rör ner resten av ingredienserna fort och knåda/mosa väl i någon minut. Låt vila i 10-15 minuter, kavla ut på mjölad bänk och stansa ut med pepparkaksformar eller glas. Grädda i 175 grader i 5-10 minuter tills de blir ljusbruna.

Original skulle de kavlas ut till ca 3-5 mm tjocka och gräddas tills de fått fin brun färg.



ROSOLLI

Ainekset (6 annosta)

4 kpl punajuurta
2 kpl porkkanaa
2 kpl perunaa
1 kpl sipulia
1 kpl omenaa
1 kpl maustekurkkuja

Rosollin kastike

1 dl kuohukermaa
1/2 tl väkiviinaetikkaa
1/4 tl suolaa
1/4 tl sokeria

Pese punajuuret, porkkanat ja perunat. Keitä juurekset kuorineen kypsiksi. Kuori juurekset ja leikkaa kuutioiksi. Hienonna sipuli. Kuutioi omena ja kurkku. Valmista rosollin kastike. Vaahdota kerma. Sekoita joukkoon etikka, suola ja sokeri sekä halutessasi 1 tl punajuurten keitinlientä. Tarkista maku.

Perinteinen

3 kpl perunaa
1 kpl sipulia
200g silliä

Kuori, keitä ja kuutioi peruna. Pilko sipuli ja silli. Sekoita.

1/2 tl etikkaa
1/4 tl suolaa
1/4 tl sokeria

Sekoita ja levitä.

