Köyhät ritarit

12 ranskan- tai paahtoleipäviipaletta/ pullaviipaletta
1 kananmuna
3 dl maitoa
0,5 tl suolaa
1 rkl vehnäjauhoja
margariinia tai voita paistamiseen
lisäksi:
2 dl vispikermaa
1 tl sokeria
hilloa
Ohjeet

1. Vatkaa sekaisin maito, muna, suola ja jauhot.
2. Kasta siihen leipä- tai pullaviipaleet ja paista ne kauniin kullanruskeiksi molemmin puolin.
3. Tarjoa hillon ja kermavaahdon kanssa.

yhteishyva.fi

Rieskarullat

maustettua tuorejuustoa
neliskanttista pehmeää rieskaa
rucolasalaattia
keittokinkkua

TEE NÄIN

1. Levitä tuorejuusto rieskapaloille
2. Asettele salaatinlehdet ja leikkeleet leivälle.
3. Kääri rullalle ja leikkaa annospaloiksi.

Krutongit (keiton tai salaatin sekaan)

mieleistäsi leipää viipaleina
(oliivi)öljyä
kuivattua yrttiä
1-2 kynttä valkosipulia

Ohjeet

1. *Leikkaa leipäviipaleet kuutioiksi, ei tarvitse olla mitään pientä tasasivuista silppua.*
2. *Nakkaa kulhoon tilkkanen öljyä (1-2 rkl).*
3. *Mausta kuivatulla yrtillä ja murskatulla valkosipulilla, anna maustua hetki.*
4. *Nakkaa kulhoon leipäpalat ja sekoittele.*
5. *Levitä leivinpaperille uunipellille ja paista 225 asteessa uunin ylätasolla noin 10 min. Tarkista aina välillä, etteivät pala, voit vähän sekoitellakin.*
6. *10-15 minuutissa krutongit kuivahtaa sisältä asti, joten kun lisäät niitä salaattiin tai keittoon, ne eivät kostu mössöksi ihan heti vaan säilyttää mukavan puruvaran.*

leipaa.blogspot.fi

LEIPÄ-RESEPTIT

Mitä kaikkea leivästä voikaan ruoaksi valmistaa?
Tässä muutamia ohjeita, olkaa hyvät.

Lisää helppoja leipäreseptejä löydätte osoitteesta:
http://leipaa.blogspot.com/

Pixabay

Tämä reseptivihko on ideoitu ja toteutettu yhdessä SPR Lapin piirin ruoka-avun vapaaehtoisten ja ruoka-apu hankkeiden kanssa.

Leipäressu

2 dl vettä
1/4 tl suolaa
1 rkl voita
100 g ruisleipäviipaletta (kuivahtanutta)

https://www.meillakotona.fi/reseptit/leiparessu

Tee näin

1. Kiehauta vesi ja lisää suola ja voi.
2. Kuutioi ruisleipä ja pane palat kiehuvaan veteen. Sekoita niin kauan, että vesi on imeytynyt leipiin ja seos on muuttunut puuromaiseksi.
3. Tarjoa leipäressu voinokareen tai esim. puolukoiden ja vaahterasiirapin kanssa.

Tiesitkö?

Voit valmistaa korppujauhoja raastamalla kuivettuneet leivänkannikat jauhoiksi tai hienontamalla ne monitoimikoneessa. Tarvittaessa voit kuivattaa leipiä uunissa 150 asteessa, kunnes ne ovat kullanruskeita, kuivia ja rapeita.

Raastamattomana kuivatut leivät voi nauttia korppuina tai näkkileipänä. Mausta makusi mukaan esimerkiksi sokerilla, kanelilla tai suolalla ja yrteillä.

Leipä-puolukkapuuro

2 l vettä
0,5 l puolukoita
500 g ruisleipää tai leivän kuoria
0,5 kkp siirappia
1 rkl perunajauhoja
2 tl kanelia
(suolaa)

Ruisleipä jauhetaan tai liotetaan kylmässä vedessä. Puolukat keitetään ja survotaan. Survokseen vatkataan jauhettu tai pehmeäksi liotettu leipä. Puuro saa kiehua noin tunnin ajan. Lisätään siirappi ja kaneli, haluttaessa suola. Suurustetaan perunajauhoilla. Puuro jäähdytetään. Sen voi myös vatkata.

Leipäkeitto

4-5 omenaa
vettä
puolikas kuivanut ranskanleipä tai 1 kuivahtanut patonki
sokeria
sitruunanmehua

Poista siemenkodat ja leikkaa omenat lohkoiksi. Laita omenalohkot kattilaan, pilko leipä sekaan ja lisää vettä niin että omenat ja leipäpalat peittyvät. Keitä miedolla lämmöllä, kunnes omenat soseutuvat. Siivilöi seos tai soseuta sauvasekoittimella, mausta sokerilla ja sitruunamehulla. Tarjoa hillon ja kermavaahdon kanssa.

Leipävanukas

2 munaa
5 dl maitoa
8 – 10 viipaletta pullaa, paahto- tai ranskanleipää
makeutettua marjasosetta tai hilloa
Vuoan voiteluun: rasvaa

1. Vatkaa munat ja maito sekaisin.
2. Kasta viipaleet munamaitoon ja lado voideltuun vuokaan.
3. Peitä leipäkerros hillolla tai soseella ja lado taas seuraava leipäkerros. Jätä päällimmäiseksi leipäkerros.
4. Kaada loppu munamaito päälle.
5. Paista 200°C:ssa noin puoli tuntia.

https://www.martat.fi/reseptit/leipavanukas/