

Karask

3 pätsi ehk 25 viilu

- 1 l keefiri
- 5 muna
- 125 g võid
- 125 g õli
- Soola maitse järgi
- 1 tl soodat
- 600 g mitmeviljajahu
- 600 g odrajahu
- 350 g kaerakliisid



1. Sulata või toatemperatuurini. Lisa õli, muna ja keefir ning sega kõik omavahel ühtlaseks seguks.
2. Lisa kuivained ja sega ühtlaseks massiks.
3. Jaga mass võrdselt kolme õliga määratud metallist leivaküpsetusvormi. Küpseta ahjus 180 kraadi juures 45 minutit.
4. Lase karaskil jahtuda ning seejärel kukuta vorm kõva hooga vastu lauda. Keera ümber ja korda sama. Nii saad karaski vormist kätte!

Retsepti autor Inga Paenurm