



## TEISTMOODI HOMMIKUPUDER

**Retsept:**Ragne Värk

### Valmistamine

Valige Veski Mati kaera-, täistera kaera-, riisi- või mõned segahelbed. Pange vesi potti ja kuumutage keemiseni. Raputage vette tubli näpuotsatäis soola. Lisage helbed ning kuumutage tasasel tulel seni kuni helbed on pehmed ja pudru konsistents sobiv. Vajadusel lisage vett, aga soovitage keeta pigem paksem puder. Valige lisandiks üks meelepärane juust (toorjuust, sinihallitusjuust, tavaline juust, parmesan, suitsujuust, valgehallitusjuust). Lisage juust. Riivige või hakkige valitud juust väiksemateks tükkideks ning segage pudrusse. Kuumutage hetk ning tõstke pott tulelt. Serveerimiseks valige kaks lisandit (või, parmesanilaastud, sulatatud juust, oliiviõli, peeneks hakitud tüümian, peeneks hakitud till). Tõstke puder kaussidesse ning serveerige valitud lisanditega. Seejärel raputage peale pisut jahvatatud meresoola ning sööge kohe! [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

Veski Mati helbeid

riivitud tavalist juustu

serveerimiseks võid

parmesanilaaste