



VÄIKESED MITMEVILJAKUKLID

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Sulata kastrulis või. Kalla kaussi mitmevilja jahusegu. Lisa kastrulisse vesi ja soojenda. Lisa kuivpärm, sool, suhkur ja sega komponendid. Kalla leige vee-pärmisegu ja sulatatud või mitmeviljajahule. Lisa seemned ja sega käte vahel tainas ühtlaseks. Lase umbes 30 minutit rätiku all kerkida. Kerkinud tainast vormi käte vahel endale sobiva suurusega väikesed kuklid. Määri kuklid pealt munaga. Kuumuta ahi 200 kraadini ja küpseta kukleid u 15–20 minutit või kuni kuklid on kuldpruunid. Kuklid sobivad hästi võileibade serveerimiseks: selleks poolita kukkel, määri endale meelepärase määrdega, lisa salatileht, tomat, sink ja juust ning naudi.

- 800 g Veski Mati Mitmevilja jahusegu
- 0,5 l vett
- 50 g laktoosivaba võid
- 22 g Veski Mati Kuivpärm
- 1 spl suhkrut
- 1 tl soola
- 50 g leivasegu seemneid
- 1 kanamuna
- lehtsalatit
- toorjuustu
- tomatit
- Serrano sinki
- Cheddari juustu