

# FINSK APTITRETARE

1 liter kremla eller riska, Riska kokas av i dubbelt så mycket vatten i 8 min skölj sedan noga i kallt vatten nu kan riskan stekas enligt recept. Förväll svampen, skär den i små delar och stek i smör 10 min.

Krydda med svartpeppar salt och eventuellt citron.

1 dl hackad röd lök, 3 dl smetana, gräddfil eller creme fraice.

Dill, basilika eller klippt gräslök.

Serveras på Finncrisp eller knäckebröd.

Blanda svamp smetana och lök. Servera på bröd.