

Sahin Antin köyhät ritarit

6 kpl leipäviipaleita
3 dl maitoa
½ dl sokeria
2 kpl kananmunaa
voita paistamiseen

Hillo:

500 g raparperia
2 dl sokeria
1 kpl vaniljatanko

Kuori raparperi ja leikkaa varret noin 1 cm:n paloiksi. Laita palat kattilaan kerroksittain sokerin kanssa ja anna mehustua pari tuntia. Nosta kattila liedelle ja anna kiehua kymmenisen minuuttia. Jäähdytä.

Sekoita maito, sokeri ja kananmunat. Kasta leipäviipaleet munamaitoon ja paista pannulla voissa molemmin puolin.

Tarjoa raparperihillon kanssa.

