

Rukkijahupallid (11-12 tk)

Koostisosad

250 g maitsestatamata toorjuustu
½ peotäit kuivatatud jõhvikaid
1 peotäis rosinaid
3 sl täisterarukkijahu
2 sl suhkrut

Veeretamiseks

täisterarukkijahu



Valmistamine

- Lõika jõhvikad väikesteks tükkideks.
- Sega jahu suhkruga.
- Lisa segule toasoe toorjuust, sega toiduained omavahel läbi.
- Lisa segule rosinaid ja hakitud jõhvikad. Sega segu ühtlaseks massiks.
- Vormi käte vahel sobiva suurusega pall, veereta rukkijahu sees, kuni kogu palli pind on rukkijahuga kaetud.