




## Rieska - ziemniaczane chlebki z Finalndii

 Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

ugotowane ziemniaki - 300 g      jajko ekologiczne - 1 szt.  
mąka żytnia pełnoziarnista - 100 g      sól, pieprz - do smaku

### Dodatkowe info:

Skandynawia, a w konkretnie Finlandia, zajmują szczególnie miejsce w moim sercu. Wszystko zaczęło się od muzyki (tak uwielbiam ciężką, fińską muzykę, ale zakochałam się w również w ich muzyce ludowej) a skończyło na kuchni. Tak więc kiedy zabrakło nam chleba, postanowiłam upiec ten ekspresowy fiński chleb, pod nazwą rieska. Prościzna do wykonania, ale za to ile radości. Chociaż z wyglądu przypomina słynne szwedzkie, chrupkie pieczywo - to chyba ze względu na te dziurki, to jest bardziej miękki. Mi osobiście to w niczym nie przeszkadza, ba uważam to za sporą zaletę. Ciepły chlebek możecie zaserwować np w weekend na śniadanie swoim ukochanym i nie koniecznie zjeść w wersji z wędzonym łososiem!

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Z powyższych składników zagniatamy ciasto, które dzielimy na 4 części. Każdy kawałek układamy na blasze do pieczenia wyłożonej papierem i spłaszczamy aż będą okrągłe. Każdy chlebek przed włożeniem do piekarnika nakłuwamy widelcem. Pieczemy 15 minut w 220 stopniach. Podajemy ciepłe z łososiem i koperkiem. Ja dodatkowo dałam kleks creme fraiche. Pyszne!