



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAPUNAJUURET



- 8 punajuurta
- 2 tl suolaa
- n. 1 l vettä keittämiseen
- n. 1 rkl voita paistamiseen
- 4 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- smetanaa

Huuhtelee ja kuori punajuuret. Jätä vähän naattiosaa ja juurta jäljelle, etteivät maut karkaa keitinveeteen. Keitä punajuuria suolalla maustetussa vedessä kypsäksi, noin puoli tuntia. Leikkaa punajuuret neljään lohkoon. Kuumenna paistinpannalla vähän voita ja sekoita siihen hunaja. Paista punajuurilohkoja hetki hunajavoissa. Tarjoa lisäkkeenä tai sellaisenaan smetan kanssa.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:

www.hunaja.fi/reseptit

www.mieleinen.fi/reseptit



www.facebook.com/hunajayhtyma

