



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



PUNASIPULI-SIENIPATA



- 4 punasipuleita
- 4 valkosipulin kynttä
- 170 g tuoreita sieniä pilkottuna
- 2 rkl ruokaöljyä
- 1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
- 1 dl vettä
- 1 tl suolaa
- 1 tl rouhittuja viherpippureita
- 0,5-1 tl anista
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- tuoretta kirveliä

Kuullota puna- ja valkosipuliviipaleet sekä pilkotut herkkusienet öljyssä. Lisää tomaattimurska, vesi, mausteet ja hunaja. Hauduta 10-15 minuuttia. Ripottele pinnalle runsaasti kirvelisilppua. Tarjoa esim. fetan kera.

Ruokaisamman padan saat kun lisäät joukkoon ruskistettuja maustettuja broilersuikaleita, ruskistettua maustettua jauhelihaa tai kypsiä maustettuja kala-suikaleita.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

