



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



UUNISIPULIT



- 16 keltasipulia

KEITINLIEMI

- 8-10 dl laimeaa kanalientä
- 1-2 timjaminoksaa TAI 1 tl kuivattua timjamia
- 1 laakerinlehti
- 2 rkl voita
- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 150 g homejuustoa

Kuumenna kanaliemi. Lisää timjami ja laakerinlehti. Pane kokonaiset, kuoritut sipulit kiehuaan liemeen kannen alle miedolle tulelle kymmeneksi minuutiksi.

Valuta sipulit hyvin ja säästä keitinliemi. Sulata paistinnannulla voi ja hunaja ja paistele seoksessa sipuleita kieritellen kunnes ne saavat väriä.

Voitele uunivuoka ja nosta paistetut sipulit siihen. Kaavi pannulta hunajavoi päälle. Kuumenna puoli-toista dl sipulien keitinlientä ja sulata siihen sinihomejuusto. Kaada seos uunivuokaan sipulien väliin. Paista 200-asteessa 15 min. Alenna sitten lämpö 175-asteeseen ja valele sipuleita vuossa olevalla liemellä. Kypsennä sipuleita vielä runsaat puoli tuntia. Valele silloin tällöin.



RESEPTIKIRJASTO

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

www.facebook.com/hunajayhtyma

