



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



VALAMON LANTUT



- 750 g lanttua
- 5-8 valkosipulin kynttä
- 4 rkl öljyä tai voita
- 1 tl suolaa
- 2-4 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 dl vettä

Kuori lanttu ja veistä tukevalla veitsellä ohuiksi viipa-leiksi. Kuori ja hienonna valkosipulin kynnet. Kuullota lanttuviipaleita ja valkosipulisilppua kahdessa, kol-messa erässä öljyssä paistinpannussa ja siirrä korkea-laitaiseen uunivuokaan tai pataan. Sekoita lanttuvii-paleiden joukkoon suola, hunaja ja vesi. Tasoita pinta ja kypsennä 200 asteessa ilman kantta noin 1½ tuntia.



RESEPTIKIRJASTO

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

www.facebook.com/hunajayhtyma

