Hunajainen Härkis-kastike

AINEKSET NELJÄLLE

- 250 g Härkistä
- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 sipuli
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 prk tomaattimurskaa
- 2 dl vettä
- 1 rkl pizzamaustetta
- 1 kasvisliemikuutio
- suolaa ja pippuria

Silppua sipuli ja paista pannulla oliiviöljyssä kullanruskeaksi. Kaada Härkis sekaan ja mausta hunajalla, pizzamausteella ja pippurilla. Paista kovalla lämmöllä pari minuuttia.

Lisää tomaattimurska, vettä ja kasvisliemikuutio. Keitä kastiketta kokoon viisi minuuttia. Tarkista suola ja laita pöytään. Tarjoa hunajainen Härkis-kastike pastan kanssa.

KOTIMAISUUS edustaa meille PUHTAUTTA ja JUUREVUUTTA. Suomalaisesta maaperästä ja ympäristöstä kumpuava raaka-aine purkitetaan kotimaisessa yrityksessä SUOMALAISEN TYÖN VOIMIN. Sinivalkoinen hunaja on todisteemme kotimaisesta osaamisesta eri osa-alueilla.

HUNAJA YHTYMÄ

Aidon hyvän tekijä

HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI

RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA HUNAJASI HELPOSTI KAUPPA.HUNAJA.FI