



Hunajaiset säilykepunajuuret

- AINEKSET NELJÄLLE**
- 5 rkl Hunajayhtymän hunajaa
 - 2 rkl sokeria
 - 0,5 dl etikkaa
 - 3 dl vettä
 - 2 tl suolaa

- 500 g tuoreita punajuuria
- tuoretta timjamaia (voi jättää pois)

Laita liemiainekset kattilaan ja käännä lämpö päälle. Kuori ja siivuta punajuuret 2 cm paksuiksi kolikoiksi. Isoimmat palat voi puolittaa.

Keitä punajuuria liemessä hiljalleen poreillen kannen alla puoli tuntia. Nostelee punajuuret desinfioituun lasipurkkiin. Mausta laittamalla timjamin oksia väliin. Kaada lientä päälle niin, että punajuuret peittyvät. Sulje kansi tiiviisti ja laita kylmään tekeytymään ainakin viikoksi.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI