



Smetanaiset nauriskuutiot

Aineet: reilu litra nauriskuutioita
1-2 sipulia
2 dl vettä
n. 1 tl suolaa
riipaus inkivääriä
riipaus valkopippuria
1 prk smetanaa

Valmistus: 1. Leikkaa kuoritut nauriit pieniksi kuutioiksi. Silppua sipulit.
2. Hauduta nauriskuutioita ja sipulisilppua tilkassa öljyä koko ajan sekoittaen noin 10 minuuttia.
3. Lisää joukkoon vesi ja hauduta nauriskuutioita välillä sekoittaen 15-20 minuuttia.
4. Lisää mausteet ja smetana ja anna ruoan hautua vielä miedolla lämmöllä 10 minuuttia. Tarjoa ruoka liharuokien lisäkkeenä.

www.superkokki.com