



Hunajainen naurisvuoka

Aineet: n. 1 kg nauriita
1-2 sipulia
2-3 rkl hienonnettua ruohosipulia tai persiljaa
n. 1 tl suolaa
muutama kierros valkopippuria myllystä
n. 1 rkl hunajaa
2 dl kuohu- tai Ruokakermaa

- Valmistus:
1. Kuori nauriit ja sipuli, halkaise ne ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi.
 2. Levitä voideltuun laajahkoon vuokaan puolet naurisviipaleista sekä sipuliviipaleet ja ruohosipulisilppu.
 3. Ripottele pinnalle suolaa sekä valkopippuria ja levitä päälle loput naurisviipaleet.
 4. Valuta päälle juokseva hunaja sekä puolet kermasta. Peitä pinta kannella tai foliolla.
 5. Kypsennä ruokaa 200 asteessa noin 25 minuuttia.
 6. Lisää vuokaan loput kermasta ja jatka kypsennystä ilman kantta 30-35 minuuttia.
 7. Tarjoa naurisvuoka liha- tai makkararuokien kanssa perunan asemesta.

Vihje:

Jos haluat miedomman makuisen ruoan, käytä silloin noin puolet ohuita perunaviipaleita.