



## Kaali-punajuurilaatikko

Aineet: 0,5 kg valkokaalia  
5 kpl säilöpunajuurta (isoja)  
1 sipuli  
300 g jauhelihaa (sika/nautaa)  
1 muna  
3 dl maitoa  
1,5 tl suolaa  
mustapippuria, paprikajauhetta  
2 rkl voita

Valmistus: Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi. Kiehauta ne 2 min suolalla maustetussa vedessä. Valuta. Raasta punajuuri ja sipuli karkeaksi raasteeksi. Sekoita kaikki laatikon ainekset hyvin. Laatikkoseos on löysähköä. Mausta laatikkoainekset suolalla, mustapippurilla ja paprikalla. Voitele uunin kestävä vuoka ja kaada seos siihen. Pane pinnalle muutama rasva nokare ja kypsennä uunissa 200 asteessa noin tunti tai 175 asteessa pari tuntia. Paranee pakkasessa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)