



Rosolli 1

Aineet: 4 perunaa
4 porkkanaa
4 punajuurta
2 omenaa
2 maustekurkkua
1-2 sipulia
suolaa, pippuria
Kastike:
2 dl kuohukermaa
etikkaa
riipaus suolaa ja sokeria, punajuurten keitinlientä
Koristelu:
Keitettyjä kananmunia

Valmistus: Keitä juurekset kuorineen ja anna niiden jäähtyä. Kuori juurekset ja kuutioi veitsellä tai hakkurissa.

Hienonna kuorittu sipuli, kuutioi kurkut ja kuoritut omenat. Sekoita ainekset keskenään kahdella haarukalla nostellen. Voit ripotella joukkoon vähän suolaa ja pippuria mausteeksi. Rosollin voit koristella hienonnetuilla munilla tai munalohkoilla.

Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta se kirpeähköksi. Lisää tilkka punajuurien keitinlientä väriä antamaan.

Tarjoa kastike eri kulhosta rosollin kanssa.