



Punajuuri-liha-laatikko

Aineet: 8 punajuurta
vettä
1-2 sipulia
1-2 valkosipulinkynttä
1 rkl öljyä
400-500 g jauhelihaa tai hienonnettua kinkkua
suolaa, mustapippurirouhetta
Liemi
2 - 3 dl maitoa
2 - 3 munaa

Valmistus: Harjaa punajuuret puhtaiksi ja keitä kuorineen kypsiksi vähässä vedessä. Kaada keitinvesi pois ja jäähdytä punajuuret kylmän, juoksevan veden alla, jolloin kuori irtaana helposti. Kuori ja raasta punajuuret karkeaksi raasteeksi. Kuori ja hienonna sipulit ja pehmitä silppu paistin pannussa öljyssä sekoittaen. Lisää jauheliha ja jatka sekoittamista kunnes jauheliha on murua. Mausta ja sekoita punajuuriraasteeseen. Vatkaa maito ja munat, kaada seos muiden aineiden sekaan. Sekoita ja levitä seos laakeaan vuokaan. Kypsennä 175-asteessa 30-minuuttia. Koristele pinta punajuurisuikaleilla tai ruohosipulisilppu - tai jätä koristelematta ja tarjoa lisänä vihersalaattia, tummaa leipää ja juustoa.

www.superkokki.com