



Hapankaaliperunavuoka (kuudelle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

500 g	kuorittuja perunoita
150 g	pekonikuutioita
80 g	omenaa
100 g	sipulia pilkottuna
200 g	Rasilaisen hapankaalia valutettuna
3 rkl	rusinoita
100 g	juustoraastetta
	vajaa tl mustapippurirouhetta
	öljyä vuoaan voiteluun
3 dl	maitoa
2 kpl	kananmunia
	vajaa tl jauhettua muskottipähkinää
	vajaa tl suolaa

Ruokaohje

- 1 Viipaloi kuoritut perunan noin 0,5 cm paksuisiksi viipaleiksi ja huuhto ne lävikköön valumaan.
- 2 Ruskista hapankaali, sipuli ja pekoniseos, mausta rusinoilla, omenakuutioilla ja mustapippurilla. Sekoita juustoraaste lopuksi joukkoon.
- 3 Lado voideltuun uunivuokaan perunat pohjalle ja päälle hapankaali/juustoraasteseos. Tee munamaito ja lisää siihen muskottipähkinä ja suola. Kaada vuokaan.
- 4 Hauduta 180 asteisessa uunissa noin 45–60 minuuttia. Nauti.

