



Kaalilaatikko hapankaalista (kuudelle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

1 dl	puuroriisiä
½ dl	öljyä
1 dl	vettä
8 dl	maitoa
250 g	Rasilaisen hapankaalia
80 g	sipulia pilkottuna
300 g	jauhelihaa
2 kpl	kananmunaa
3 rkl	siirappia
2 tl	meiramia
½ tl	valkopippuria
½ tl	suolaa

Ruokaohje

- 1 Kiehauta vesi ja öljy, lisää maito ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää riisit ja hauduta noin 30 minuuttia. Riisin hautuessa ruskista jauheliha pannulla. Jauhelihan jälkeen ruskista hapankaalisipuliseos.
- 2 Sekoita ainekset keskenään kulhossa, lisää munat, riisi ja mausta seos. Kaada sekoitettu massa voideltuun uunivuokaan ja kypsennä 175 asteessa noin 40 minuuttia. Tarjoile lisänä esimerkiksi.
- 3 Tarjoile lisänä esimerkiksi puolukkasurvosta tai etikkapunajuuria.

