



Kermassa ja smetanassa haudutettua pekoni hapankaalia

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset



1 pkt	Amerikan pekonia
1 kpl	iso sipuli
400 g	Rasilaisen hapankaalia
1 prk	smetanaa
1 rkl	sinappia
1 rkl	chilikastiketta
2 rkl	tummaa siirappia
	rakuunaa
	mustapippuria
	ruohosipulia
	basilikkaa

Ruokaohje

- 1 Silppua pekoni ja kuullottele pannulla. Lisää joukkoon suikaloidut sipulit ja kuullota edelleen.
- 2 Lisää hapankaali, smetana, sinappi, chilikastike, rakuuna ja siirappi. Hauduta hiljalleen miedolla lämmöllä, välillä sekoittaen, vähintään puoli tuntia.
- 3 Mausta lopuksi mustapippurilla ja viimeistele tuoreella ruohosipulilla ja basilikalla.

Resepti: Myytippa

