



Punajuuripihvit

Aineet: 4 suurta punajuurta
1 l vettä
1 tl suolaa
Leivittämiseen:
1 muna
1 dl korppujauhoja
1/4 dl vehnä jauhoja
1/2 tl suolaa
1/2 tl pippurisekoitusta
Paistamiseen:
voita tai margariinia
Kastike:
1 prk (125 g) Cantadoupiparjuuri- tai yrttituorejuustoa
1 dl ranskankermaa tai kermaa
ruohosipulia
Lisäksi:
2-3 sipulia

Valmistus: Keitä pestyt punajuuret pehmeiksi suolalla maustetussa vedessä. Kuori punajuuret ja viipaloi noin sentin paksuisiksi viipaleiksi. Kasta viipaleet vatkatuun munaan ja suolalla ja pippurilla maustettuihin korppujauhoihin. Paista viipaleet molemmin puolin miedolla lämmöllä kauniin ruskeiksi. Ohenna tuorejuusto Ruoka Cremellä tai ruoanvalmistuskermalla. Hienonna joukkoon ruohosipulia. Voit valmistaa kastikkeen myös smetanasta tai ranskankermasta maustamalla sen piparjuuritahnalla maun mukaan. Halutessasi voit paistaa lisäkkeeksi sipulirenkaita.