



SADONKORJUUN JUURES-PAPUPATA

VEG, G

200 g kokonainen härkäpapu
1,8 kg punajuuri
400 g lanttu
500 g porkkana
150 g sipuli
100 g valkosipuli
1,5 l vesi
3 kpl kasvisliemikuutio
3 rkl punaviinietikka
1 1/3 tl kuivattu timjami
1 1/3 tl suola
1 tl rouhittu mustapippuri
1,5 tl jauhettu kaneli
1,5 tl jauhettu muskottipähkinä
200 g kaurasuurimo

1. Laita edellisenä päivänä härkäpavut veteen likoamaan. Huuhtelee hyvin ennen ruoanvalmistusta.
2. Kuori ja kuutioi juurekset n. 2x2cm.
3. Kuori ja pilko sipuli lohkoiksi. Hienonna valkosipuli.
4. Laita juurekset uunivuokaan.
5. Lisää liotetut ja huuhdellut härkäpavut, kaurasuurimot, mausteet ja vesi. Sekoita.
6. Kypsennä uunissa kannen alla 180°C noin kaksi tuntia. Sekoita välillä ja lisää nestettä tarvittaessa. Tarkista maku.



Palkokasvien viljelykeskittymä Kymenlaaksoon



<https://www.eduko.fi/hanke/palko/>
#palkohanke