

PORMESTARIN PUNAJUURILAATIKKO

1 kg	punajuuria
2,5 dl	vihreitä linssejä
2 dl	kermaviiliä
	<i>tai</i>
2,5 dl	kauraruoka
ripaus	valkopippuria
1 tl	suolaa
1dl	soijarouhetta
	<i>tai</i>
1 dl	jauhelihaa
	vuohenjuustoa

Keitä punajuuret, jäähdytä ja kuori.

Liota linssejä noin ½ tuntia, valuta.

Sekoita ainekset keskenään.

Noin tunniksi uniin, lämpö 175°C

