



Hunajainen punajuurivuoka

1 kg punajuurta
suolaa
2 kpl kanamunaa
2 dl kermaa
100 g aurajuustoa
0,5dl [SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa](#)
2 tl muskottipähkinää
valkopippuria

1. Kuori ja pilko punajuuret.
2. Keitä punajuuret suolavedessä kypsäksi ja soseuta ne.
3. Sekoita keskenään hunaja, kananmunat, kerma, aurajuusto ja mausteet. Kaada seos punajuurisoseeseen ja sekoita.
4. Kaada punajuurisose vuokaan.
5. Paista 175 asteisessa uunissa. Punajuurivuoka valmistuu noin tunnissa