



## Kapteenin HÄRKÄRUUKKU

<u>Tarvitset:</u>	500 g	<b>Kapteenin</b> punaviini-pippurimarinadilla marinoituja naudan paistisuikaleita
	150 g	savupekonia
	50 g	pieneksi pilkottua sipulia
	100 g	herkkusieniä tai punaisia paprikasuikaleita
	200 g	pakastettuja keittojuureksia
	4 dl	ruokakermaa / vettä
		smetanaa
		hillosipulia
		voitaikinaa
		kananmunaa (voiteluun)

### Valmistus:

- Ruskista naudan suikaleet, savupekoni, sipuli sekä sienet/paprika pannulla.
- Lisää keittojuurekset, hillosipulit, kerma/vesi ja smetana.
- Hauduta.
- Laita kastike ruukkuun.
- Peitä vuoka voitaikinalla.
- Voitele taikina kananmunalla ja pistele reikiä haarukalla taikinaan.
- Kypsennä kiertoilmauunissa n. 150-175 asteessa n. 45 min.

HÄRKÄRUUKKU VOIDAAN TARJOILLA ESIM. RIISIN TAI UUNIPERUNAN KERA.