



Luonnosta  
tuotteeksi!

## MARINOIDUT PUNASIPULIT

300 g punasipulia (2 – 3 kpl)

1 dl valko- tai punaviinietikkaa (punaviinietikalla pehmeämpi maku)

3 rkl hienoa sokeria

0,5 tl suolaa

2-3 kpl mustapippuria

1 dl hyvää ruokaöljyä

Valmistusohjeet:

1. Kuori ja viipaloi punasipulit ohuiksi renkaiksi
2. Laita kattilaan etikka, sokeri, suola ja mustapippurit. Kiehauta, kunnes sokeri on liennut.
3. Lisää joukkoon punasipulinrenkaat. Kiehauta niin, että sipuli pehmenee hieman. Kääntelee samalla sipulinrenkaita, jotta kaikki maustuvat liemessä.
4. Jäähdytä seos hyvin, lisää öljy ja sekoita. Anna marinoitua jääkaapissa vähintään 15 minuuttia ennen tarjoilua. Säilytä liemessään jääkaapissa.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke  
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF  
EASTERN FINLAND

BUSINESS  
JOENSUU

