|  |  |
| --- | --- |
| PUIKULA on jauhoinen perunalajike, joka hajoaa helposti keitettäessä. Siitä voi valmistaa herkullisen perunasoseen. Katso perunasoseen valmistus omasta oppikirjastasi.  PERINTEINEN POTTUMUUSSI, POTTUVOI. Pottuvoihin on soseuttamien jälkeen lisätty reilusti voita ja maidossa on soseen valmistaja voinut hauduttaa sipulia. | |
| UUNIPERUNA-OHJEITA PUIKULASTA | |
| **Uuniperuna 1**  n. 500 g puikulaperunoita  n. 2 rkl voita  1 tl suokaa  n. 2-3 tl kuivattua rosmariinia  (tai 2 oksaa tuoretta rosmariinia) | 1. Laita uuni kuumenemaan 200Cº:seen. Pese puikulaperunat hyvin. Kuivaa perunat. 2. Sulata uunipannulla voi. Lisää suola ja rosmariini. 3. Pyörittele kuivatut perunat rasvamausteseoksessa ja kypsennä noin 30 minuuttia. |
| **Uuniperuna 2**  noin 500 g puikulaperunoita  2 rkl öljyä  suolaa¨  n. 3tl sitruunan kuorta | 1. Laita uuni kuumenemaan 200 Cº:seen. Pese Puikulaperunat huolellisesti ja kuivaa ne talouspaperilla. Laita perunat leivinpaperilla peitetylle uunipellille. 2. Pirskottele perunoille rypsiöljyä ja suolaa. 3. Paahda perunoita 200-asteisessa uunissa 30–40 minuuttia riippuen niiden koosta. 4. Raasta huolella pestyn sitruunan kuori (älä käytä kuoren alla olevaa valkoista osaa). Sekoita kypsien perunoiden joukkoon raastettu sitruunankuori. |
| **Uuniperuna 3**  n. 500 g puikulaperunoita  vettä  5O g voita  1dl ruisjauhoja+½ tl suolaa | 1. Kuori puikula-perunat. 2. Kiehauta vesi, lisää perunat ja keitä lähes kypsiksi (kypsä Puikula hajoaa herkästi). 3. Laita uuni kuumenemaan 225 Cº:seen. 4. Sulata voi syvällä ruokalautasella mikroaaltouunissa. Mittaa ruisjauhot ja suola toiselle syvälle ruokalautaselle. 5. Höyrytä lähes kypsien perunoiden pinta kuivaksi. Pyörittele perunat ensin voisulassa ja sitten ruisjauhoissa. Kuorruta perunat kauniin ruskeiksi uunin ylätasolla noin 10min. |