

<p>Imelletty perunalaatikko</p> <p>2 kg perunoita 1 dl vehnä jauhoja 10 dl maitoa 100 g voita 4 tl suolaa 1 tl muskottipähkinää (4 rkl sokeria tai siirappia) korppujauhoja</p> <p>Keitä perunat suolattomassa vedessä kypsiksi. Kuori kuumat perunat ja survo ne soseeksi. Sekoita soseeseen jauhot, peitä soseastia kannella ja anna soseen imeltyä lämpimässä paikassa 4-5 tuntia. Sekoita sosetta pari kertaa imelymisen aikana. Lisää imeltyneeseen soseeseen sulatettu voi ja maitoa niin paljon, että soseesta tulee löysää. Lisää suola ja muskottipähkinä. Jos sose ei ole riittävästi imeltynyt, lisää hiukan siirappia tai sokeria. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Älä täytä astiaa kokonaan, koska laatikko kuohuu kypsyyssään. Ripottele laatikon pinnalle korppujauhoja ja voinokareita. Paista perunalaatikkoo 150 asteisessa uunissa noin 2 tuntia.</p>	<p>Porkkanalaatikko</p> <p>1 kg kuorittuja porkkanoita 5 dl vettä 1 tl suolaa 1 1/2 dl puuroriisiä 2 dl kermaa 1 dl maitoa 1 - 2 munaa 1/2 tl suolaa 1/2 dl siirappia 1/4 tl valkopippuria 1/4 tl muskottipähkinää</p> <p>Keitä paloitellut porkkanat puolikypsiksi suolalla maustetussa vedessä siten, että vesimäärä juuri ja juuri peittää porkkanat. Ota keitinvesi talteen ja pane riisit siihen kiehumaan. Soseuta sillä välin porkkanat. Lisää soseeseen maito, kerma, muna sekä mausteet. Kun porkkanoiden keitinvesi on imeytynyt riiseihin ja ne ovat kypsiä, yhdistä ne muihin aineksiin. Tarkista suolan määrä. Kaada seos n. 2 l:n vetoiseen, hyvin voideltuun vuokaan. Ripottele pinnalle korppujauhoja. Paista 200 asteessa 45 min.</p>
<p>Maksalaatikko</p> <p>3 dl puuroriisiä 5 dl vettä 1/2 tl suolaa 5 dl maitoa 1 tl suolaa 1 muna 2 rkl voita 2 sipulia 3 rkl siirappia 1/2 tl valkopippuria 1/2 tl inkivääriä 1 tl meiramia 1 dl rusinoita 300 g jauhettua maksaa</p> <p>Lisää riisi suolalla maustettuun kiehuvaan veteen ja keitä noin 20 min. Kuullota hienonnetut sipulit voissa. Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita tasaiseksi, vellimäisen löysäksi seokseksi. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Kypsennä 200 asteessa noin 1 t 15 min.</p>	<p>Lanttulaatikko</p> <p>n. 3-4 kg lanttua 3 rkl voisulaa 2,5 dl maitoa tai kevytkermaa 1-2 rkl vehnä jauhoja 2 munaa 1 dl siirappia hiven muskottipähkinää valkopippuria suolaa (inkivääriä)</p> <p>Kuori lantut ja paloittele pieniksi paloiksi. Keitä ne suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Ota vesi talteen ja soseuta lanttu. Lisää voisula, jauhot, maito/kerma, muna, siirappi sekä mausteet. Varo liikaa maustamista. Etenkin muskottipähkinän maku voimistuu kypsennyksen aikana. Kaada löysä seos hyvin voideltuun uunivuokaan. Tee pintaan lusikalla kuvioita. Ripottele pinnalle korppujauhoja ja voinokareita. Paista 150-170 asteessa n. 2 t.</p>

Kaikki reseptit n. 8-10 annosta (6-8 kpl 400gr foliovuokaa)