

NAURISHAUDIKKAAT

Poista naatit ja pese nauriit hyvin.

Laita samankokoisia nauriita tai nauriin paloja tiiviskantiseen uunipataan.

Kaada pataan sen verran kuumaa vettä, että nauriit peittyvät.

Mausta suolalla.

Laita 150 asteiseen uuniin.

Hauduta nauriita noin 3-4 tuntia eli niin kauan, kunnes vesi on haihtunut.

Lisää päälle voinokareita ja anna hautua padassa vielä puoli tuntia.



Naurishaudikkaat maistuvat sekä kuumana että kylmänä.

Sopii lisäkkeeksi, välipalaksi tai vaikka pääruuaksi.

Naurishaudikkaat olivat pula-ajan makea herkku.

Naurishaudikkaita on kypsytetty ulkona samantapaisessa paistokuopassa ja nuotiossa kuin rosvopaistia. Nauriit saivat muhia yön yli.

Mitä pienempinä paloina (raasteenakin) nauriita kypsentää, sitä nopeammin ne kypsyvät.

Nauriin maustamiseen voi käyttää fariinisokeria, siirappia tai hunajaa.

Nauriit voi kypsentää myös folioon käärittynä.

Paistoaika 200 asteessa on noin 1 1/2 tuntia.

Syksyinen nauris kypsyy nopeammin kuin talvella paistettava.

Kuorittuja nauriin lohkoja voi paistaa voissa kauniin ruskeaksi. Mausta suolalla.

Nauris on hyvää myös raakana suupalloiksi palasteltuna tai raastettuna.