



Laihduttajan yrttilihapullat

Aineet: 500 g jauhelihaa
1 dl kasvislientä
1 rkl perunajauhoja
1,5 rkl soijakastiketta
1 tl rouhittua mustapippuria
1/4 tl valkopippuria
2 tl oreganoa
2 tl basilikaa
2 tl timjamia
3 tl hienonnettua tilliä
3 tl hienonnettu persiljaa
1-3 murskattua valkosipulinkynttä

Valmistus: Sekoita kaikista aineista tasainen taikina. Pyörittele kostutetuin käsin lihapullia ja paista ne uunipannulla 225 asteessa noin 20 minuuttia.

www.superkokki.com