



Mureketaikina

Aineet: 400 g jauhelihaa
1 sipuli
1 rkl öljyä
1 dl korppujauhoja
2 dl vettä tai vesi + kermaa
1 muna
1 tl suolaa
1/2 tl valkopippuria

Valmistus: Sekoita korppujauhot nesteeseen ja anna niiden turvota noin 10 minuuttia. Hienonna sipuli ja kiehauta sitä pannulla rasvassa tai mikrossa pari minuuttia täydellä teholla. Lisää sipuli, muna, mausteet ja jauheliha korppujauhon sekaan. Sekoita taikina tasaiseksi mutta älä vaivaa pitkään, jotta taikina ei sitkistyisi. Tee taikinasta mureke tai pyöryköitä.

www.superkokki.com