



Juusto-yrttikebakot

Aineet: 400 g jauhelihaa
1 muna
1 tl suolaa
0,5 tl pippuria
1 tl rakuunaa
1 tl kirveliä
100 g juustoraastetta

Valmistus: Sekoita muna, mausteet ja juustoraaste jauhelihan joukkoon. Muotoile taikinasta grillimakkaran paksuisia noin 10 cm pituisia tankoja ja työnnä niihin bambutikut. Kypsennä kebakot 200 asteisessa uunissa noin 20 minuuttia.

www.superkokki.com