



Ananastäytteiset jauhelihipihvit

Aineet: 500 g jauhelihaa
1,5 dl vettä
2 rkl korppujauhoja
1 pussi sipulikeittoaineksia
1 muna
riipaus mustapippuria
ananasviipaleita

Valmistus: Sekoita kulhossa vesi, korppujauhot ja sipulikeittoainekset. Anna hetken turvota. Lisää jauheliha, muna ja mustapippuri. Sekoita taikina tasaiseksi. Kaada taikina kostutetulle leikkuulaudalle. Muotoile se tangoksi ja jaa kahdeksaan osaan. Taputtele palaset pyöreiksi, ohuiksi pihveiksi ja pane jokaisen päälle valutettu ananaskiekkko. Käännä taikina päälle niin, että ananas peittyy. Taputtele tasaiseksi pihviksi. Kypsennä uunissa 200 asteessa noin 20-30 minuuttia. Täytteeksi sopii myös juustoviipale, kinkkuviipale tai paprikasuikaleet.

www.superkokki.com