



Keitetyt lihapullat espanjalaisittain

Aineet:

-
- 400 g jauhelihaa
- 2 dl murustettua vaaleaa leipää
- 2 dl vettä
- 1 tl suolaa
- 1/4 tl mustapippuria, kanelia ja muskottia
- 1 sitruunan raastettu kuori
- 1 dl hienonnettua persiljaa
- 1 muna
- Keittämiseen:
- 1 l vettä
- 2 lihaliemikuutiota
- Lisäksi:
- 2 dl riisiä
- 2 porkkanaa
- 1 purjo

Valmistus: Sekoita leipä ja vesi. Anna seistä 10-15 minuuttia. Pese sitruuna ja raasta kuori. Sekoita aineet tasaiseksi taikinaksi. Kuumenna lihaliemi laakeassa kattilassa. Muodosta taikinasta isohkoja pyöryköitä ja keitä ne kypsiksi lihaliemessä 12-15 minuuttia. Keitä riisi lihapullien keitinliemessä. Keitä mukana suikaloitu purjo ja viipaloidut porkkanat. Pane lihapullat ja riisi-kasvisseos tarjoiluvadille ja valele kostukkeeksi hiukan keitinlientä