



## Makoiset jauhelihipihvit

Aineet: 500 g jauhelihaa  
100 g pehmeää maksapasteijaa  
1/2 dl ruoanvalmistus kermaa  
1 sipuli  
1 muna  
1/2-1 tl suolaa  
mustapippuria  
1 dl hienonnettua persiljaa  
yrttejä esim. provancen sekoitusta

Valmistus: 1. Pehmitä hienonnettua sipulia hetki pannulla tai mikrossa.  
Sekoita maksapasteija kerman joukkoon. Lisää muut aineet.  
2. Tee taikinasta paksuhkoja pihvejä ja paista 4-5 minuuttia kummaltakin puolelta. Tarjoa lisäkkeeksi perunamuusia, jonka joukkoon voit lisätä esim. kevyesti kypsennettyä (mikrossa) porkkanahakkelusta. Myös haudutettu kaali maistuu jauhelihipihvien kera. Voit kypsentää pihvit myös mikrossa tai isomman määrän uunissa.