



Italian jättilihapullat

- Aineet:**
- 500 g jauhelihaa
 - 1 tl suolaa
 - mustapippuria
 - 1 sipuli
 - 1,5 dl vettä tai kermaa
 - 1 dl korppujauhoja
 - 1 muna
 - tuoreita tai kuivattuja yrttejä basilikaa, timjamia, rosmariinia ja oregano
- Keitinliemi:**
- oliiviöljyä
 - 1-2 valkosipulinkynttä
 - 1 punapippurin palko
 - 2 tlk tomaattimurskaa
 - 1 tl suolaa
 - mustapippuria
 - yrttejä, basilikaa, timjamia ja rosmariinia
- Valmistus:** Ala valmistus keitinliemestä. Kaada kattilaan tai pataan melko runsaasti oliiviöljyä. Pane joukkoon pari kuorittua valkosipulinkynttä sekä kokonainen punapippurin palko. Kuumenna öljyä hiljalleen. Ota valkosipulit ja pippuripalko pois. Lisää tomaattimurska, hieman suolaa, pippuria ja yrtit. Anna liemen kiehua hiljalleen taikinan sekoittamisen ajan. Pane jauheliha kulhoon. Lisää hienonnettu sipuli, korppujauhot, muna mausteet sekä vesi tai kerma. Sekoita hyvin. Pyöritä lumipallon kokoisia pyöryköitä. Anna pyöryköiden kiehua hiljalleen liemessä vähintään pari tuntia. Pitempikään kiehumis- tai hautumisaika ei haittaa (se tekee pyöryköistä mehevämpiä). Anna jättipyöryköiden olla liemessä tarjoiluhetkeen asti.