



Sipulipihvit

Aineet: 300 g nauta-sikajauhelihaa
1/2 dl korppujauhoja
1 dl kevytkermaa tai vettä
1 kananmuna
1 tl suolaa
1 tl jauhelihamauhetta
Päälle:
2-3 sipulia renkaina

Valmistus: Sekoita korppujauhot, vesi, muna ja mausteet. Anna seisoa 5-10 minuuttia.

Lisää jauheliha ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Paista pannulla neljä kookasta pihviä. Kuori sipulit, puolita ja viipaloi. Ruskista sipulirenkaita kevyesti. Lisää pannulle 2-3 rkl vettä ja ripaus suolaa. Hauduta kannen alla kypsiksi. Laita pihvit sipulien päälle kuumenemaan. Tarjoa perunasoseen ja keitettyjen kasvien kera. Voit korvata puolet jauhelihasta jauhetulla maksalla, niin saat rautaisia jauhemaxapihvejä.

www.superkokki.com