



Lammas-riisivartaat

Aineet: 600 g jauhettua lampaan lihaa
2 dl keitettyä riisiä (noin 1/2 dl riisiä raakana)
1 sipuli
2-4 valkosipulinkynttä
2 munaa
1/2 tl suolaa
1/2 tl paprikaa
1/4 tl mustapippurirouhetta
Paistamiseen: 1-2 rkl voita tai margariinia
Lisäksi: pitkiä bambutikkuja

Valmistus: Keitä riisi ohjeen mukaan vähässä vedessä kypsäksi ja jäähdytä. Silppua sipuli ja valkosipulinkyntet hienoksi.

Sekoita jauhelihaan riisi, sipulisilppu, munat ja mausteet. Vaivaa seos hyvin ja muotoile siitä kostutetuin käsin soikeita pullia ja paista ne miedossa lämmössä paistinpannussa joka puolelta. Jätä pihvit hautumaan, kunnes muut ruoat ovat valmiita. Pujota ne bambuvartaisiin ja tarjoa kasvisten ja soseen kanssa.