



Lihamureke

Aineet: 400 g jauhelihaa
3/4 dl korppujauhoja
1/2 dl maitoa tai kevyt kermaa
1 dl vettä
1 sipuli
1 muna
1 1/2 tl suolaa
paprikamaustetta
valkopippuria
pakastepinaattia
kananmuna
1-2 porkkanaa

Valmistus: Sekoita korppujauhot ja neste isossa kulhossa. Kuori ja hienonna sipuli hyvin hienoksi. Lisää korppujauhojen joukkoon sipuli, muna, mausteet ja jauheliha. Sekoita tasaiseksi. Sulata pakastepinaattipakkaus (n. 100 g) ja valuta vesi ensin pois. Lisää pinaatin joukkoon 1 muna. Raasta 1-2 porkkanaa hienoksi raasteeksi. Voitele pitkänmallinen vuoka. Laita puolet murekeseoksesta vuonapohjalle. Levitä pinaatti-munaseos päälle, sen päälle porkkanaraaste ja päällimmäiseksi loput murekeseoksesta. Paista murekettä 200-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia.