



Fetajuustolla täytetyt jauhelihipihvit

Aineet: 1/2 dl korppujauhoja
1 1/2 dl vettä
400g naudan jauhelihaa
1 tl suolaa
1 maustemitallinen mustapippuria
1 muna
Täytteeksi:
100g valutettua fetajuustoa

Valmistus: Pane korppujauhot veteen turpoamaan ainakin kymmeneksi minuutiksi. Lisää muut aineet kulhoon ja sekoita taikina tasaiseksi hyvin pestyin käsin. Lisää korppujauho-vesi seos taikinaan. Jaa taikina kahdeksaan osaan ja muotoile pihveiksi. Jaa juustokuutiot neljälle pihville ja nosta toiset neljä päälle. Ummista reunat. Paista pihvejä 5 minuuttia kummaltakin puolelta ja tarjoa kuumana tomaattikastikkeen ja lohkoperunoiden kanssa.

www.superkokki.com