



Laab (Mausteista lihaa mintunlehtien kera)

Aineet: 1 1/2 kg naudan jauhelihaa tai suikaloitua naudanlihaa
2 valkosipulinkynttä hienonnettuina
1 rkl punaista sipulia hienonnettuna
1 tl korianterijauhetta
1 tl chilipippurijauhetta (tai chilipippurin palko hienonnettuna)
10 mintunlehteä
2 rkl sitruunanmehua
1 tl suolaa

Valmistus: Kypsennä jauheliha miedolla lämmöllä. Jos käytät suikalelihaa, lisää kypsennysvaiheessa öljyä. Survo valkosipuli ja punainen sipuli (sekä chilipippurin palot) ja lisää lihaseokseen. Mausta korianterijauheella, chilipippurijauheella, purjosipulilla, sitruunamehulla ja suolalla. Tarkista maku. Koristele tarjolle pannessasi mintunlehdillä. Tarjoa salaatin, papujen ja sellerinvarsien kanssa.

www.superkokki.com