



Fetajuustotäytteiset lihapullat

Aineet: (20 kpl)
500 g paistinlihaa
1/2 dl korppujauhoja
1 dl vettä
1 kananmuna
3/4 tl suolaa
1/2 tl rouhittua mustapippuria
1 tl kuivattua tai 1 rkl tuoretta timjamia
200 g fetajuustoa
Kastike:
2 rkl öljyä tai margariinia
1 dl pakastesipulikuutioita
2 rkl tomaattipyreetä
1 rkl vehnäjauhoja
4 dl vettä + 1 lihaliemikuutio
1/2 - 3/4 tl suolaa
riipaus rouhittua mustapippuria
1/2 tl kanelia
1/2 tl sokeria
Pinnalle:
1/2 dl pecanpähkinöitä
(korianteria)

Valmistus: Anna korppujauhojen liota vedessä noin 10 minuuttia. Lisää jauheliha, kananmuna, suola, pippuri ja timjami. Sekoita taikina tasaiseksi ja muotoile siitä isohkoja lihapullia. Tee syvennys jokaiseen lihapullaan ja täytä se feta kuutiolla. Muotoile pullat sileiksi. Valmista kastike. Sulata rasva ja kuumenna öljy, kiehauta siinä sipuli, lisää tomaatti pyree ja jauhot. Lisää kylmä vesi ja murena lihaliemikuutio joukkoon. Keitä kastiketta 10 minuuttia ja mausta se. Paista lihapullat kuumalla pannulla niin, että ne saavat kauniin pinnan. Kypsennä lihapullia vielä 7 - 8 minuuttia kastikkeessa. Ripottele pinnalle pecanpähkinöitä rouhittuna ja halutessasi korianteria. Tarjoa pullien lisäksi aromattista basmatiriisiä ja raikasta salaattia.