



Currypyörökät

Aineet: 500 g jauhelihaa
1 dl korppujauhoja
1 prk (2 dl) ruokakermaa
1 muna
1 dl sipulikuutioita
50 g suolapähkinöitä
1 rkl tomaattipyrettä
1 1/2 rkl tuoretta timjamia
1 1/2 rkl oreganoa
1 tl currya
1 tl mustapippuria
1 tl suolaa

Valmistus: Sekoita korppujauhot ruokakermaan ja anna niiden turvota 5 minuuttia. Rouhi suolapähkinät ja hienonna timjami. Lisää muna, kevyesti ruskistettu sipuli, suolapähkinät, tomaattipyre, mausteet ja jauheliha. Sekoita taikina tasaiseksi. Pyöritä taikinasta kostein käsin pyörököitä leivinpaperin päälle uunipannulle. Paista pyörököitä 225-asteisen uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.

www.superkokki.com