



Purjotäytteinen lihamureke

Aineet: ½ dl korppujauhoja
1 dl kermaa tai vettä
500 g jauhelihaa
1 sipuli
1 muna
1-2 valkosipulin kynttä
noin 1 tl suolaa
10 rouhittua maustepippuria
10 rouhittua viherpippuria
Täyte:
2 purjoa
2 dl emmentaljuustoraastetta
1 tl oreganoa
riipaus suola
riipaus mustapippuria

Valmistus: 1. Anna korppujauhojen turvota kermassa tai vedessä noin 5 minuuttia.
2. Lisää jauheliha, silputtu sipuli, muna, puserretut valkosipulin kynnet sekä mausteet. Sekoita mureke kiinteäksi.
3. Halkaise purjot, huuhto ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi.
4. Pehmennä purjot pannulla tilkassa öljyä koko ajan sekoittaen kunnes ne pehmenevät. Anna jäähtyä hetken.
5. Lisää joukkoon juustoraaste ja mausteet.
6. Voitele pitkänomainen vuoka. Levitä kaksi kolmasosaa mureketaikinasta vuoan pohjalle ja reunoille. Jätä keskelle syvennys ja levitä siihen purjo täyte.
7. Levitä loput mureketaikinasta vuoan pinnalle ja yhdistä se kostutetuin käsin alla olevaan mureketaikinaan.
8. Kypsennä mureke 175 asteessa noin 45 minuuttia.