



Jauhelihapihvit

Aineet: 500 g jauhelihaa
100 g pehmeää maksapasteijaa
1/2 dl ruoanvalmistus kermaa
1 sipuli
1 muna
1/2-1 tl suolaa
mustapippuria
1 dl hienonnettua persiljaa
yrttejä esim. provancen sekoitusta

Valmistus: Pehmitä hienonnettua sipulia hetki pannulla tai mikrossa.
Sekoita maksapasteija kerman joukkoon. Lisää muut aineet.
Tee taikinasta paksuhkoja pihvejä ja paista 4-5 minuuttia kummaltakin puolelta.
Tarjoa lisäkkeeksi perunamuusia
Myös haudutettu kaali maistuu jauhelihapihvien kera.
Voit kypsentää pihvit myös mikrossa tai isomman määrän uunissa.

www.superkokki.com