



Kreikkalaiset jauhelihipihvit

Aineet: 400 g vähärasvaista jauhelihaa
2 viipaletta vaaleaa leipää
1 dl vettä
1 muna
2 valkosipulinkynttä
1 tl kuivattua minttua (tai tuoretta)
1 tl kuminoita (hienonna huhmarissa)
1 tl suolaa
Paistamiseen: pullomargariinia

Valmistus: Poista leipäviipaleista kovat reunat ja liota ne pehmeiksi vesitilkassa kulhon pohjalla. Lisää kaikki muut ainekset ja vaivaa seos kunnolla tasaiseksi. Paista pieniksi pihveiksi ja tarjoa kuumina perunasalaatin kanssa.

Eväsretkelle pihvit kulkevat kätevimmin ruishampurilaisten muodossa. Paista murekeseoksesta siinä tapauksessa neljä isoa, "reissarin" kokoista pihviä.

www.superkokki.com