



Eksoottiset lihapullat

Aineet: 1 hienonnettu sipuli
1-2 murskattua valkosipulin kynttä
500 g sika-nautajauhelihaa
2 kananmunaa
1 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
1/4 tl sitruunapippuria
1-2 dl vettä
2 rkl voita tai margariinia
Kastike:
3 dl lihalientä (kuutio + vettä)
2 tl kurkumaa
1 tl currya
1 rkl vehnäjauhoa
1/2 dl ranskankermää
50 g pähkinärouhetta
1 tl sitruunamehua

Valmistus: Sekoita jauhelihaan sipuli, valkosipuli, kananmunat, suola ja pippurit.

Lisää vesi ja sekoita aineet pehmeäksi taikinaksi. Pyöritä taikinasta

keskikokoisia lihapullia. Kuumenna rasva pannussa ja paista pyörykät kauniin ruskeiksi, älä täytä pannua liian täyteen. Kiehauta kastikkeen lihaliemi. Mausta se kurkumalla ja currylla. Suurusta liemi vesitilkkaan sekoitetuilla vehnäjauhoilla. Keitä kastiketta n. 5 minuuttia. Ranskankerma, pähkinärouhe ja sitruunamehu kruunaavat kastikkeen täyteläisen maun.

Tarjoa pyörykät kastikkeen, keitetyn riisin ja tuoreen kurkun kera.