



Helposti taiotut kalamurekepihvit

Aineet: 500 g perattua, jauhettua kalaa, esimerkiksi haukea
2 muna
2 ½ dl kasvirasvasekoitetta
1 rkl vehnä jauhoja
1 rkl perunajauhoja
1 tl yrttisuolaa
hienonnettua viherpippuria
silputtua tilliä

Valmistus: Jauha kala monitoimikoneessa tai kahteen kertaan lihamyllyssä.

Vatkaa munat ja lisää ne muiden aineiden kanssa kalan joukkoon tasaiseksi seokseksi..

Paista mureketaikinasta pihvejä lettupannussa.

Tarjoa sienimuhennoksen, keitettyjen perunoiden ja pannulla freesattujen kasvien kanssa.