



Broileripihvejä ja metsäsienikastiketta

Aineet: Broileripihvit:
1 kpl sipuli silputtuna
1 rkl öljyä
4 viipaletta vaaleaa leipää (ilman kuoria)
400 g jauhettua broilerin lihaa
50 g raejuustoa
2 kpl kananmunia
1 rkl timjamia, 1 rkl persiljaa
1 tl suolaa, 1 tl mustapippuria
öljyä paistamiseen
Metsäsienikastike:
1 kpl sipuli silputtuna
1 kpl valkosipulinkynsi silputtuna
2 dl metsäsieniä silputtuna
1 rkl öljyä
1 tl vehnäjauhoja
1 tl rakuunaa, 1 rkl sinappia
0,5 tl suolaa
0,5 tl mustapippuria
2,5 dl ranskankermaa

Valmistus: Hauduta sipulisilppu öljyssä kypsäksi.

Lisää vaalea leipäjauhe ja sekoita hyvin, kunnes seos on tasaista. Anna jäähtyä.

Lisää broilerinliha, raejuusto, kananmunat ja mausteet. Sekoita hyvin.

Muotoile seoksesta pieniä pihvejä. Paista kypsiksi pienessä määrässä öljyä.

Hauduta sipulisilput öljyssä.

Lisää sienet, jatka hauduttamista.

Lisää vehnäjauhot ja sekoita hyvin.

Lisää mausteet sekä ruokacreme ja hauduta 10 minuuttia. Tarkista maku.