



Poropyörykät

Aineet: 400 g poron jauhelihaa
200 g possun jauhelihaa
11/2 dl korppujauhoja
2 dl kermaa
1 dl vettä
1 sipuli
25 g voita
2 munaa
1-2 tl suolaa
riipaus valkopippuria
2 tl sinappia
Paistamiseen:
voita

Valmistus: Sekoita korppujauhot kerma-vesiseokseen isoon kulhoon. Ruskista hienonnettu sipuli voissa kevyesti. Lisää kulhoon jauhelihat, sipuli, munat ja mausteet. Sekoita taikina voimakkaasti. Muodostele taikinasta pyöryköitä ja paista ne pannulla kauniin ruskeiksi. Kypsennä pyörykät kattilassa pannun huuhteliemessä. Tarjoa pyöryköiden kanssa sienikastiketta, keitettyjä perunoita ja puolukkahilloa.

www.superkokki.com