



Tartelettes - Lihalla täytettyä pastaa

Aineet: 250 g + 150 g sianlihaa
1 g sahmia
3 muna
1 1/4 dl korintteja
1 tl powder fort -mausteseosta
suolaa
kanalientä
2 tl sokeria
1 tl kanelia
1/2 tl inkivääriä
Taikina:
7,5 dl jauhoja
2 3/4 dl vettä
1/8 tl suolaa
2 tl sokeria
1 tl kanelia
1/2 tl inkivääriä

(lisää halutessasi sahmia tai pinaattia väriä antamaan)

Valmistus: Leikkaa porsaanliha palasiksi, keitä vedessä noin 10 minuuttia. Sekoita porsaanliha ja sahmia keskenään, sekoita sitten joukkoon muna, korintit, powder fort ja suola.

Tee taikina ja kauli se mahdollisimman ohueksi. Kaulitseminen on helpompaa pienissä erissä. Leikkaa kaulittu taikina noin 5 x 5 sentin palasiksi ja täytä taikinaneliöt lihaseoksella. Keitä nyyttejä noin 15 min vedessä.

Leikkaa loput lihasta palasiksi (150 g) ja keitä kanaliemessä, laita joukkoon sokeri, kaneli ja inkivääri. Keitä noin 15 minuuttia ja kaada lihakastike tartelettien päälle.