



Vihreät omenapersiljalihapullat - Pommes Dorees

Aineet: Lihapullataikina:
400 g jauhelihaa
3 munan valkuaista
1 dl mantelimaitoa
3 rkl korppujauhoja
suolaa
pippuria
riipaus sokeria
Vihreä kuorrutus:
persilja silppua
1 keltuainen
Vihreä kiille:
vihreää mehua esim. pinaatista keitettyä
1 keltuainen
Mantelimaito:
30 g mantelijauhoa
1 dl vettä

Valmistus: Mantelimaidon ohje:

kuumenna vesi ja lisää mantelijauho joukkoon. Sekoita hyvin.

Lihapullaohje:

Yhdistä jauhot ja mantelimaito. Lisää muut lihapullataikinan ainekset seokseen ja sekoita hyvin. Pyrittele taikinasta lihapullia. Paista pullat pannulla kypsiksi.

Kuorrutus:

Vatkaa keltuaiset kevyesti. Pyörittele kypsät lihapullat ensin keltuaisessa ja sen jälkeen persiljasilpussa niin, että ne tulevat kauttaaltaan vihreiksi.

Kiille:

Yhdistä vihreä mehu ja keltuainen. Sivele tai kasta lihapullat varovasti kiilteeseen. Paista lihapullia vielä hetki.