



Balatonfuredin pikkupalat

Aineet:	600	g	sianfilettä
	300	g	riisiä
	250	g	kuivaa paprikamakkaraa
	150	g	sokeriherneitä
	1		nippu persilja
	1	dl	Balatonfuredin rizling-viiniä
	2	dl	ruokaöljyä
	1		kerä tuoretta salaattia
	2		tomaattia
			suolaa
			jauhettua pippuria
			maun mukaan
	20	g	grillimaustetta

Valmistus: Esityöt:

Lihaviipaleet hakataan kevyesti, makkara paloitellaan viiteen osaan, salaatti pestään ja irrotellaan lehdeksi, tomaatti viipaloidaan ja persilja silputaan.

Valmistus:

Makkarapala kääritään lihaviipaleen sisään, kääri suljetaan neulalla, laitetaan öljyyn pataan, kostutetaan vielä öljyllä ja viinillä, paistetaan kypsäksi. Samanaikaisesti riisi haudutetaan öljytilkassa ja siihen lisätään voissa tai öljyssä erikseen haudutetut herneet. Maustetaan suolalla, pippurilla ja persiljalla ja sekoitetaan hyvin. Riisi-herneseos muotoillaan paloiksi ja tarjotaan salaatinlehtien päältä. Tarjottaessa liha asetetaan riisin viereen, väreillä haudutusliemellä ja koristetaan tomaatilla ja persiljalla.