



Täytetyt siankyljykset Biharin tapaan

Aineet: 700 g siankyljystä
350 g sian jauhelihaa
100 g punasipulia
100 g porkkanoita
50 g persiljanjuurta tai palsternakkaa
1 nippu persiljaa
1 muna
1 dl punaviiniä
suolaa
jauhettua pippuria
meiramia

Valmistus: Siankyljykset avataan varovasti terävällä veitsellä. Sipuli ja persilja paloitellaan hienoksi, porkkanat ja palsternakka raastetaan.

Jauhelihasta, sipulista, vihanneksista ja munasta sekoitetaan tasainen massa, joka maustetaan suolalla, pippurilla ja meiramilla. Täytettä laitetaan kyljysten viiltoihin, kyljykset sidotaan ja laitetaan öljyllä voideltuun astiaan. Siankyljysten päälle kaadetaan valkoviiniä, peitetään tiukasti foliolla ja paistetaan uunissa.

Viipaloitu liha tarjotaan perunamuusin kera.