



Hirssipyörökät

Aineet: 2 dl hirssiä
5 dl kasvislientä
2 tl öljyä
1 sipuli
riipaus suolaa
¼ tl mustapippurirouhetta
1 tl meiramia
½ dl persiljasilppua
1-2 kananmunaa
(hirssi- tai kaurahiutaleita)
öljyä paistamiseen

Valmistus: 1. Huuhtelee ja valuta hirssi. Silppua sipuli. Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota silppu siinä. Lisää hirssi ja kasvisliemi. Keitä miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia.

2. Sekoita jäähtyneeseen seokseen mausteet, persilja ja kananmuna. Jos seos on liian kiinteää, lisää toinen muna.

3. Muotoile massasta pyörököitä. (Lisää tarvittaessa hirssi- tai kaurahiutaleita.) Paista kullanuskeiksi öljyssä.