



Saksalainen vorshmack

Aineet: 250 g keitettyä liemilihaa
1/2 sillifilettä
2-3 keitettyä perunaa
2 rkl jauhoja
2 munankeltuaista
pieni sipuli
valkopippuria
Pinnalle:
2 vatkattua valkuaista
50 g voita
korppujauhoja

Valmistus: Jauha liha, sillifile ja keitetyt perunat lihamyllyssä. Lisää jauhot, munankeltuaiset, sipulisilppu ruskistettuna ja mausta valkopippurilla. Jauha koko seos uudelleen lihamyllyssä. Kaada hyvin voideltuun uuninkestävään vuokaan. Laita päälle vaahdoksi vatkatut valkuaiset, muutama voinokare ja korppujauhoja. Paista uunissa 200 asteessa 30-40 minuuttia.

www.superkokki.com