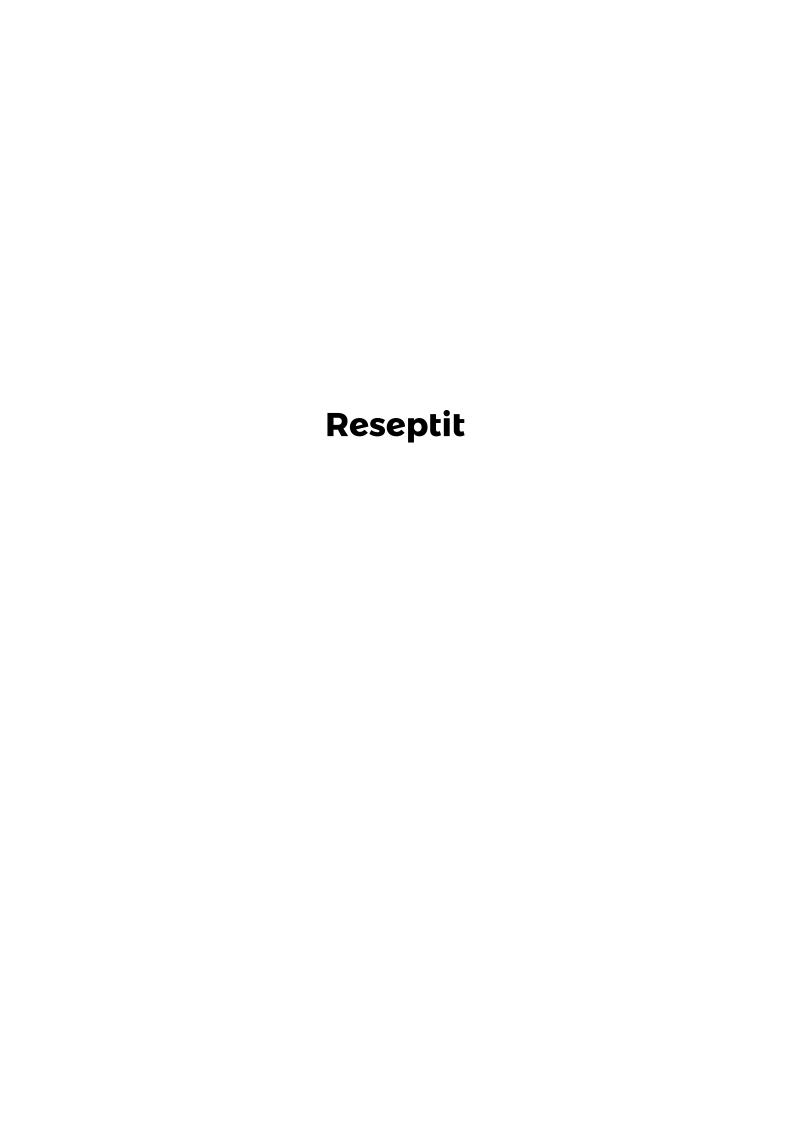
Au menu

Lihapullat ruotsalaisittain							 								6
Caesar kastike							 				 				14



Liha

Tässä osassa on reseptejä

Lihapullat ruotsalaisittain

15 min 15 min 4

Ruotsalaiset lihapullat maistuvat kaikille, takuu varma arjen piristys. Tarjoillaan yleensä perunamuusin, ruskean kermakastikkeen ja puolukoiden kanssa.

Ainekset

Naudan jauhelihaa 400 g Korppujauhoja 25 g Maitoa 0,5 dl Cayanne Pippuria 1/4 tl Sipulijauhetta 1 tl Valkosipulijauhetta 1 tl Maustepippuria 1 tl Muskottipähkinää 1 tl Suolaa maun mukaan Pippuria maun mukaan

Resepti

- 1 Liota korppujauhot maidossa
- 2 Sekoita keskenään liha, mausteet ja korppujauhot taikinaksi
- 3 Pyörittelet taikinasta pienehköjä palloja
- 4 Paista voissa keskisuurella lämmöllä

Lihapullat voi kypsentää myös uunissa ($225\,^{\circ}\mathrm{C}$ 15min). Tällöin pullista tulee kevyempiä, mutta rapeaa kuorta ei synny.

Kana

Kala

Kasvis

Kastikkeet

Caesar kastike



Voimakas Caesar kastike on ehdoton osa hyvää caesar salaattia.

Ainekset

Valkosipulia 3 kpl Sinappia 2tl Worcester kastiketta 1 tl Sitruunan mehua 2tl Punaviinietikkaa 1,5 tl Öljyä 0,5 dl Suolaa 0,5 tl Pippuria maun mukaan

Resepti

- 1 Purista valkosipulit puristimella tai leikkaa veitsellä niin pieneksi kuin mahdollista
- 2 Sekoita ainekset keskenään
- 3 Siirrä kylmään odottamaan käyttöä

Kastike on rikasta, joten lisää aluksi vain vähän. Kastike kannattaa tehdä useita tunteja ennen käyttöä, jotta maut kerkeävät tasoittua ja raa'an valkosipulin maku pehmenee.

Lisukkeet

Jälkiruuat