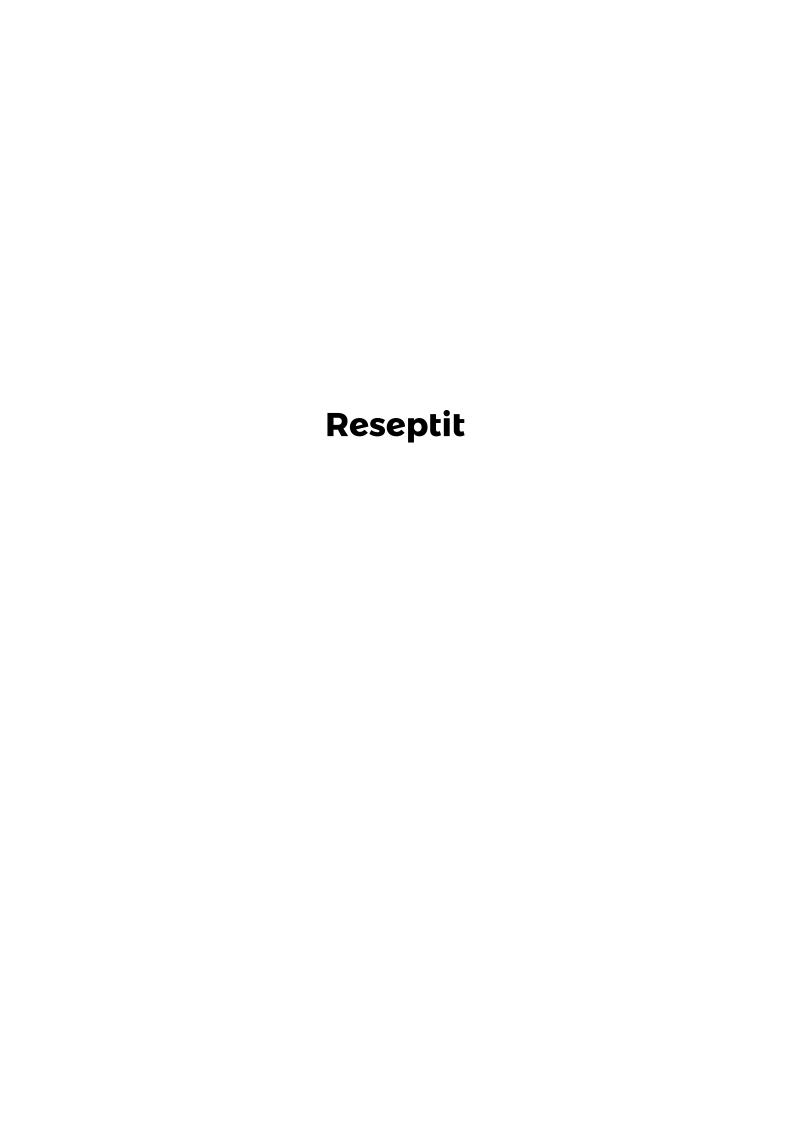
Tässä kirjassa ruuanlaittoa.



Liha

Tässä osassa on reseptejä

Lihapullat ruotsalaisittain

15 min 10 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

- 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.

Kala

Kasvis