

Tässä kirjassa ruuanlaittoa.

Reseptit

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

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

Lihapullat voi kypsentää myös uunissa (225 °C 15min). Tällöin pullista tulee kevyempiä, mutta rapeaa kuorta ei synny.

Kala

Kasvis