



Jauheliha-fetajuustokääreet

Aineet: 400 g naudan jauhelihaa
1 pieni sipuli raastettuna tai hienonnettuna
1 rkl öljyä
1 dl korppujauhoja
2 dl vettä
1 muna
½ tl suolaa
½ mustapippuria tai pippurisekoitusta
Täyte:
noin 150 g feta-juustoa kuutioina
1 ruukku tuoretta basilikaa

Valmistus: Sekoita korppujauhot nesteeseen ja anna turvota noin 10 minuuttia. Kuori ja raasta sipuli raastinraudalla tai hienonna muuten hyvin. Kiehauta sipuli pannulla rasvassa tai kypsennä mikroaaltouunissa täysteholla (650 W) pari minuuttia. Kun korppujauhot ovat turvonneet lisää sipuli, muna, mausteet ja jauheliha. Sekoita taikina tasaiseksi. Vältä turhaa vaivaamista, ettei taikina sitkistyisi ja kääryleistä tulisi kuivia. Levitä murekeseos kylmään veteen kastellulle työlaudalle vajaan sentin paksuiseksi levyksi (30cm x 30cm). Leikkaa levy ruuduiksi (10cm x 10cm) ja levitä niille basilikan lehdet ja fetajuustokuutiot. Rullaa kääryleet kiinni ja asettele uunipannulle leivinpaperin päälle. Kypsennä uunissa 200 asteessa noin 20 minuuttia. Tarjoa uuniperunoiden ja salaatin kanssa.