



## Lihapullat

Aineet: 1 prk kermaviiliä  
1 dl korppujauhoja  
1 sipuli  
1 rkl voita  
500 g jauhelihaa  
1 muna  
1 tl suolaa  
1/2 tl mustapippuria

Valmistus: Sekoita kermaviiliin korppujauhot ja anna seoksen turvota noin 15 min. Hienonna sipuli ja paista voissa pehmeäksi. Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita hyvin. Muotoile taikinasta pyöryköitä vedellä kostutetuin käsin. Paista ne voissa kypsiksi. Tarjoa perunasoseen ja puolukkasurvoksen kanssa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)