



Lihaiset räiskälenyytit

Aineet: Täyte:
300 g porsaanliha suikaleita
pala (100g) purjoa
0,5 kesäkurpitsa
1 porkkana
1 dl mietoa tacokastiketta
1 rkl fariinisokeria
1 rkl soijaa
mustapippuria
Lettutaikina:
2 dl kermaviiliä
1 1/3 litrainen pullo vichyä
3 munaa
1 tl suolaa
2 rkl tuoretta basilikaa
3 dl vehnäjauhoja

Valmistus: Valmista ensin lettutaikina. Sekoita kermaviili ja munat vichyn joukkoon. Lisää suola ja hakattu basilika. Sekoita vehnäjauhot vähitellen hyvin sekoittaen. Anna taikinan levätä viileässä valmistaessasi täytteen. Pese vihannekset huolellisesti ja kuori porkkana. Halkaise kesäkurpitsa ja poista pehmeä sisus. Suikaloi vihannekset. Ruskista lihat öljyssä ja lisää vihannekset ja tacokastike. Mausta ja anna kypsyä hiljalleen. Paista taikinasta paistinpannalla tai muurikalla suurikokoisia lettuja. Täytä letut ja solmi vedessä nopeasti kiehautetulla pitkällä purjosuikaleella.

www.superkokki.com