



Juhlava lihamureke

Aineet: 750 g Jauhelihaa
1 prk Kermaviiliä
2 pussi/a Sipulikeittojauhetta
3 kpl Munaa
3 rkl Soijakastiketta
0,5 tl Paprikajauhetta
0,25 tl Valkopippuria jauhettuna
0,25 tl Valkosipulijauhetta
1 prk Säilykepersikoita
1 pala sinihomejuustoa

Valmistus: Sekoita kermaviili ja sipulikeittoainekset, anna turvota 10 - 15 min. Lisää munat ja mausteet ja viimeiseksi jauheliha. Muotoile uunipellille tai vuokaan taikinana kolmannesosa murekkeen pohja. Asettele pohjalle persikanpuolikkaita ja sinihomejuustoa ja muotoile lopusta taikinasta kansi. Paista uunissa 200 asteessa n. tunti. Tarjoa perunamuusin ja kermapinaatin kanssa.

www.superkokki.com