



Riekonpesät

Aineet: 100 g voita
1 1/2 dl vehnä jauhoja
1 1/2 dl emmentalraastetta
Täyte:
100 g kypsää riekonlihaa
1/2 dl maitoa
1 muna
1/4 tl paprikajauhetta
riipaus valkopippuria
1/4 tl rosmariinia
1 dl emmentalraastetta

Valmistus: Sekoita voi, vehnä jauhot ja juustoraaste. Anna taikinalla olla jääkaapissa 1/2 tuntia. Voitele sillä välin pienet leivosvuoat. Hienonna liha ja sekoita täytteen ainekset. Vuoraa vuoat taikinalla ja jaa täyte niihin. Paista 200 asteessa noin 15 minuuttia

www.superkokki.com