



Albondigat eli lihapullat

Aineet: 500 g paistijauhelihaa
valkosipulin kynsi
2 rkl korppujauhoja
½ chilipaprika
½ tl jauhettua kuminaa
suolaa ja pippuria
muna
öljyä paistamiseen
annos tacokastiketta
2 kevätsipulia
tai pieni purjo

Valmistus: Sekoita jauhelihaan valkosipulimurska, korppujauhot, silputtu chilipaprika, kumina, mausteet ja muna. Vaivaa taikina tasaiseksi. Muotoile taikinasta palloja (16 kpl) jauhetuoin käsin. Kuumenna n. 3 rkl öljyä paistinpannulla. Paista lihapullia kuumassa öljyssä 5-10 minuuttia eli kunnes ne ruskistuvat kauttaaltaan. Kääntelee niitä ahkerasti ruskistamisen aikana. Nosta kypsät lihapullat pannulta ja anna niiden kuivua hetki talouspaperilla. Aseta lihapullat uunivuokaan ja kaada niille tacokastike. Kuumenna lihapulla-annosta 175° asteessa uunissa 10 minuutin ajan. Koristele kevätsipuli- tai purjosilpulla ennen tarjoilua. Tarjoile keitetyn riisin, papumuhennoksen tai guacamolen kanssa. Voit koristella myös kermaviilillä tai smetanalla jos haluat. Vinkki! Paista lihapullat ja anna niiden jäähtyä. Aseta ne esimerkiksi leivinpaperilla peitetylle tarjottimelle ja jäädytä peittämättöminä pakastimessa. Pakkaa jäätyneet lihapullat muovipusseihin tai pakastusrasioihin. Sulata jääkaapissa ja kuumenna uunissa ohjeen mukaan. Lihapullat säilyvät pakastettuina kolme kuukautta.