



Lihasta tehdyt kultaiset omenat - Lihapullat -Pommes Dorees

Aineet: 5 dl hienonnettuja taateleita
5 dl rusinoita
1 tl suolaa
¼ tl pippuria
1 tl kanelia
½ tl inkivääriä
½ tl jauhettua neilikkaa
¼ tl saframia
noin 1 kg vasikan jauhelihaa
8 kananmunaa
Taikina:
5 dl jauhoja
4 kananmunan keltuaista
½ tl inkivääriä
pari hyppysellistä saframia
2 tl tuoretta persiljaa, hienoksi pilkottuna (laita enemmän, jos haluat vihreämpiä "omenoita"!)

Valmistus: 1. Sekoita taatelit ja rusinat keskenään
2. Sekoita suola, pippuri, kaneli, inkivääri, neilikka ja saframi sekoita seos taateleihin ja rusinoihin.
3. Sekoita maustetut hedelmät jauhettuun lihaan.
4. Vatkaa munat kevyesti, (säästä 1 rkl myöhempään käyttöön), lisää lihaseokseen, sekoita kunnes tasaista massaa
5. Kostuta sormesi vatkatulla munalla ja muotoile lihasta pienen omenan kokoisia palloja. (Pallojen päälle tulee taikina, joten niistä tulee valmiina isompia.)
6. Paista lihapullia noin 20 min 190 C uunissa, anna jäähtyä.
7. Sekoita taikina-ainekset keskenään, nosta uunin lämpötila 200 C.
8. Päälyystä jokainen lihapulla ja paista noin 7 min uunissa tai kunnes pinta on kullan värinen, ei ruskea.
"Omenoista" tulee keltaisia tai vihreitä riippuen persiljan pigmentin määrästä.