



Feta -jauhelihipihvit

Aineet: Ainekset 4 annokseen:
500 g vähärasvaista naudan jauhelihaa
1 keskikokoinen sipuli
1 nippu persiljaa
1 tl kuivattua oreganoa
1/2 tl jauhettua maustepippuria
1/2 tl jauhettua roomankuminaa (tai tavallista)
suolaa
2 viipaletta kuivahtanutta leipää
2 muna
150 g fetajuustoa (lampaanjuustoa)
6 rkl oliiviöljyä

Valmistus: Pane jauheliha kulhoon.

Kuori ja hienonna sipuli ja lisää kulhoon.

Huuho persilja, ravista kuivaksi ja hienonna puolet lehdistä.

Lisää ne jauhelihan joukkoon yhdessä oreganon, maustepippurin, kuminan ja suolan kanssa.

Pehmennä leipäviipaleet vedessä, puserra kuiviksi ja lisää ne sekä kananmunat jauhelihaseokseen.

Vaivaa ainekset kunnolla sekaisin, niin että syntyy notkea taikina.

Jaa taikina 8 osaan.

Kostuta syvä lautanen kylmällä vedellä.

Nosta 1 osa taikinasta kerrallaan lautasen syvennykseen ja muotoile litteäksi levyksi.

Levitä kunkin jauhelihalevyn keskelle fetajuustoa, taita levy kahtia ja paina reunat tiiviisti yhteen, jotta juusto ei pääse paistettaessa valumaan ulos.

Paista pihvejä pannulla kuumassa oliiviöljyssä kummaltakin puolelta noin 2 min, kunnes ne tuntuvat paistinlastalla painettaessa kiinteiltä.

Tarjoile persiljalla koristeltuna.