

Jauhelihatikkarit (25 pientä tikkaria)

0,5 dl vettä

0,5 dl korppujauhoja

400 g naudan jauhelijaa

2 rkl nokkosta

0,5 tl jauhettua mustapippuria

1 tl suolaa

1 kananmuna



1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
2. Mittaa vesi kulhoon ja lisää sekaan korppujauho sekä nokkonen. Anna turvota hetki.
3. Sekoita joukkoon muut ainekset.
4. Pyöritä taikinasta pieniä lihapullia yhteensä 25 kpl ja paista ne pellillä leivinpaperin päällä 200 asteessa noin 8-10 minuuttia.
5. Tökkää cocktailtikut lihapulliin ja aseta tarjoiluvadille.