



Monipuolisesti jauhelihasta -
ruokaa arkeen ja juhlaan!



Lounais-Suomen Martat ry

Herra-Marttojen tapaaminen 26.2.2025

Jauhelihakastike itämaisittain 4 annosta

400 g	naudan jauhelihaa 10 %
1 rkl	öljyä
3	valkosipulinkynttä
1 iso	sipuli
½ tl	chilijauhetta
¼ tl	kurkumaa
1 tl	juustokuminaa
¾ tl	garam Masala- mausteseosta
250 g	paseerattua tomaattia
½ tl	suolaa
1 dl	turkkilaista jogurttia
1 dl	tuoretta korinteria



1. Hienonna valkosipuli ja sipuli. Kuumenna öljy kasarissa tai kattilassa. Kuullota hienonnetut sipulit. Sekoita joukkoon chili, kurkuma, juustokumina ja garam masala. Kuumenna ja sekoittele, kunnes mausteet alkavat tuoksua.
2. Lisää jauheliha pannulle ja ruskista se. Kaada ruskistetun jauhelihan joukkoon paseerattu tomaatti ja suola. Anna kastikkeen hautua kannen alla noin 20 minuuttia. Älä hauduta ilman kantta, jotta nesteet eivät pääse haihtumaan.
3. Lisää lopuksi turkkilainen jogurtti ja tuore korinteri. Tarjoa heti riisin, pastan tai naan-leivän kanssa.

Täytetyt haloumi-lihapaprikat 4 annosta

400 g	broilerin jauhelihaa
4 isoa	punaista tai keltaista paprikaa
1½ dl	couscousia tai riisiä
3 dl	valmista kanaliientä
100 g	marinoituja herkkusieniä liemineen
200 g	halloumijuustoa kuutioituna
1 ruukku	persiljaa hienonnettuna
1	sitruunan kuori raastettuna
½	sitruunan mehu



1. Leikkaa paprikoista kantaosa pois ja koverra sisus tyhjäksi. Paahda paprikoita 225-asteisessa uunissa 10–15 minuuttia, kunnes ne pehmenevät ja saavat hieman väriä. Valmista sillä aikaa täyte.
2. Valuta sienistä liemi kattilaan ja mittaa joukkoon kanaliemi. Kuumenna seos kiehuvaaksi ja kaada couscousin päälle.
3. Ruskista jauheliha pannulla ja yhdistä couscousin ja hienonnettujen sienien kanssa. Lisää joukkoon persilja sekä sitruunan mehu ja kuori.
4. Täytä paprikat seoksella ja painele päällimmäiseksi halloumikuutiot. Kypsennä vielä 225-asteisessa uunissa 15 minuuttia.

Kanalasagne 4 annosta

800 g broilerin jauhelihaa
750 g valmista tomaattikastiketta

juustokastike:

500 g ricotta-juustoa
1 kananmuna
3 dl maitoa
1 tl mustapippuria

Lisäksi: lasagnelevyjä



1. Paista jauheliha ja mausta suolalla. Sekoita tomaattikastikkeen joukkoon.
2. Sekoita kaikki juustokastikkeen ainekset keskenään.
3. Kokoa voideltuun uunivuokaan kerroksittain tomaattista kanakastiketta, lasagnelevyjä ja juustokastiketta. Jätä päällimmäiseksi kerrokseksi juustokastiketta ja ripottele pinnalle vielä juustoraastetta.
4. Paista 175-asteisessa uunissa 35-40 minuuttia ja anna lasagnen vielä levätä 10 minuuttia ennen tarjoilua.

Arki -illan jauheliharisotto 6 annosta

7 dl vettä
1 kpl lihaliemikuutio (gluteeniton)
3 dl riisiä
1 kpl sipuli
400 g (1 pkt) naudanjauhelihaa
400 g pakastevihanneksia (2 ps à 200 g, esim. herne-maissi-paprika)
1 tl suolaa
1/2 tl rouhittua mustapippuria
1 rkl paprikajauhetta
1 - 2 tl chilijauhetta
10 kpl kivetöntä oliivia
1/2 dl hienonnettua persiljaa
Lisäksi
170 g (1 ps) juustoraastetta



1. Kiehauta vesi. Lisää lihaliemikuutio ja keitä riisit kypsiksi pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Kuori ja hienonna sipuli. Ruskista jauheliha padassa tai kattilassa. Lisää loppuvaiheessa sipuli ja anna kypsyä hetki. Lisää pakastekasvikset ja mausteet. Kuumenna sekoittaen.
3. Ota 1 dl riisin keitinvetä talteen. Valuta kypsä riisi. Viipaloi oliivit. Sekoita riisi ja oliivit jauhelihaseokseen. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa tilkka keitinvetä.
4. Viimeistele risotto hienonnetulla persiljalla. Tarjoa juustoraasteen kanssa.

Chili con kalkkuna 4 annosta

400 g	kalkkunan tai broilerin jauhelihaa
1 kpl	sipuli
2 kpl	valkosipulinkynttä
1 tl	chilijauhetta
1 tl	juustokuminaa
1 tl	kanelia
3 kpl	tomaattia
2 rkl	tomaattipyreetä
400 g	kidneypapuja tai vastaavia
1 rkl	kanafondia
1.5 tl	suolaa
4 dl	vettä
	öljyä paistamiseen
	mustapippuria

Lisäksi:

3 dl	ohranhelmiä tai riisiä
1 l	vettä
1 tl	suolaa

Yrtti-smetana

½ ruukku	tuoretta oreganoa
½ ruukku	tuoretta lehtipersiljaa
120 g	smetanaa
	suolaa
	mustapippuria



1. Hienonna sipuli ja valkosipuli ja paista niitä öljyssä hetki. Lisää kalkkunan jauheliha pannulle ja ruskista. Lisää chilijauhe, juustokumina ja kaneli.
2. Pilko tomaatit ja lisää joukkoon. Lisää tomaattipyree ja kanafondi. Lisää vesi, laita kansi päälle ja anna kypsyä miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia.
3. Valuta pavut ja lisää joukkoon. Anna kypsyä vielä 15 minuuttia ilman kantta. Siirrä pannu sivuun ja anna vetäytyä kannen alla vielä noin 15 minuuttia.
4. Huuhtelee ohranhelmet hyvin ja lisää kiehuvaan, suolalla maustettuun veteen. Keitä 15 minuuttia ja valuta.
5. Yhdistä smetana, oregano ja smetana kulhoon ja soseuta sauvasekoittimella, kunnes seos paksuuntuu. Mausta smetana suolalla ja mustapippurilla. Koristele annos tuoreella oreganolla.

Juustotäytteinen kanamureke 4 annosta

400 g	kananpojan jauhelihaa
1	sipuli hienonnettuna
2	valkosipulinkynttä hienonnettuna
150 g	ranskankermaa
1 dl	korppujauhoja
1	kananmuna
3 rkl	soijakastiketta
1 tl	suolaa
1 tl	paprikajauhetta
	mustapippuria
	rypsiöljyä

Täyte:

150 g	kiinteää sulatejuustoa
100 g	babypinaattia



1. Sekoita keskenään crème fraîche ja korppujauhot, anna turvota muutama minuutti.
2. Freesaa sipulikuutioita pannulla öljytilkan kera ja anna hetki jäähtyä.
3. Sekoita kaikki ainekset huolellisesti keskenään ja anna massan maustua ja kylmetä jääkaapissa.
4. Painele massa öljytylle leivinpaperille tasaiseksi levyksi. Laita levyn päälle sulatejuustoviipaleita sekä nopeasti pannulla freesattu pinaatti.
5. Kääri levy rullalle ja kypsennä 200 °C uunissa n. 30min.

Broileri-pestopyörykät 4 annosta

300 g	broilerin jauhelihaa
1/2 - 3/4 dl	pestokastiketta
1 rkl	sitruunamehua
1 kpl	muna
1/2 dl	korppujauhoja
1/2 tl	suolaa
1/2 tl	mustapippuria
Paistamiseen	öljyä



1. Sekoita korppujauhot, pesto ja muna keskenään. Anna turvota hetki. Lisää jauheliha ja mausteet. Anna taikinan tekeytyä 10 minuuttia.
2. Paista pyörykät öljyssä. Tarjoa pyörykät lämpiminä tai kylminä esimerkiksi salaatin ja sitruunalla maustetun kermaviilikastikkeen kanssa.

Vuohenjuustolla täytetyt kebabot ja currydippi 10 kpl

150 g	maitorahkaa
¾ dl	korppujauhoja
400 g	sika-nautajauhelihaa
1	valkosipulinkynsi
2	kananmunaa
2 rkl	dijoninsinappia
1½ tl	paprikajauhetta
1 tl	suolaa
¼ tl	valkopippuria
Lisäksi	
½ dl	seesaminsiemeniä

Vuohenjuustotäyte

100 g	pehmeää vuohenjuustoa
1 rkl	aprikoosihilloa

Currydippi

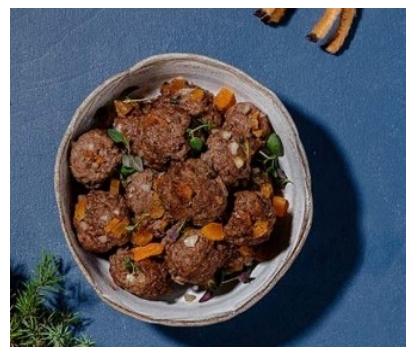
100 g	maitorahkaa
1 dl	ranskankermaa
1 rkl	aprikoosihilloa
1 tl	currya
½ tl	suolaa



1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
2. Yhdistä täytteen vuohenjuusto ja aprikoosihillo pienessä kulhossa.
3. Sekoita rahka ja korppujauhot isossa kulhossa. Anna turvota muutama minuutti. Lisää jauheliha kulhoon.
4. Hienonna valkosipulinkynsi. Lisää se, kananmunat ja mausteet taikinaan. Sekoita tasaiseksi.
5. Jaa taikina 10 osaan ja muotoile ne ohuiksi pihveiksi. Lusikoi täyte keskelle ja sulje pyöryköiksi. Laita pyörykät leivinpaperille uunipellille. Ripottele siemenet pinnalle. Paista 200 asteessa uunin keskitasolla noin 30 minuuttia.
6. Sekoita dipin aineet keskenään ja tarjoa kebakkojen kanssa.

Aprikoosiset lihapullat

400 g	naudan jauhelihaa 17 %
2	kananmunaa
2 tl	suolaa
1 tl	paprikajauhetta
2 rkl	hienonnettua tuoretta timjamia
1 dl	aprikoosimarmeladia
10 kpl	kuivattuja aprikooseja hienonnettuna
(öljyä paistamiseen)	



1. Sekoita jauhelihan joukkoon kananmunat, mausteet, marmeladi ja kuivatut aprikoosit.
2. Pyörittele lihapulliksi ja paista öljytyllä pannulla tai uunissa 180 asteessa noin 12–15 minuuttia, kunnes lihapullat ovat kypsiä.

Italialaishenkinen munakasrulla

munakas:

6	kananmunaa
1 tl	suolaa
1 dl	vehnäjäuhoa
5 dl	maitoa
3 rkl	hienonnettua ruohosipulia

täyte:

400 g	naudan jauhelihaa
	öljyä paistoon
1	keltasipuli hienonnettuna
1	salottisipuli hienonnettuna
1	yksikytinen valkosipuli hienonnettuna
4 viipaletta	ilmakuivattua kinkkua hienonnettuna
n. 1 tl	hienoa merisuolaa maun mukaan
½ tl	chilihiutaleita
1 rkl	tomaattipyreetä
0,5 tl	sokeria
1 rkl	vehnäjäuhoa
1,5–2 dl	vettä
½ dl	aurinkokuivattuja tomaatteja hienonnettuna
½ dl	latva-artisokkaa hienonnettuna
75 g	mozzarellaraastetta
50 g	sinihomejuustoa (gorgonzolaa jos on saatavilla)
	puoli ruukkua tuoretta basilikaa hienonnettuna



1. Vatkaa munien rakenne rikki, lisää suola sekä vehnäjäuho ja sekoita tasaiseksi. Lisää lopuksi maito sekä ruohosipuli ja sekoita. Kaada taikina leivinpaperin päälle uunipellille ja paista 200 asteessa noin 30 minuuttia. Valmista täyte sillä aikaa, kun munakas on uunissa.
2. Ruskista jauheliha öljyssä, lisää sipulit ja kuullota ne. Lisää sitten hienonnettu italialainen kinkku sekä suola, chilihiutaleet, sokeri ja tomaattipyree. Keittele seosta pari minuuttia.
3. Ripottele seokseen jauho ja anna sen hiukan ruskistua. Lisää vettä sen verran että ainekset saostuvat paremmin koossa pysyväksi täytteeksi. Lisää aurinkokuivatut tomaatit ja artisokanpohjat ja anna seoksen hautua miedolla lämmöllä noin 10 minuutin ajan. Lopuksi sulata kuuman täytteen joukkoon mozzarellaraaste sekä sinihomejuusto.
4. Käytä seos munakasrullan täytteenä ja ennen rullan käärimistä ripottele basilikasilppu täytteen päälle. Loput basilikaruukusta voi käyttää valmiin munakasrullan koristeluun.
5. Kumoa kypsä munakas voipaperille hetkeksi jäähtymään. Suosittelen voipaperia siitä syystä, että leivinpaperi kestää kyllä rasvaa, mutta kosteudesta se alkaa repeillä. Kosteutta paremmin sietävän voipaperin avulla munakas on helpompi kääriä rullalle.
6. Levitä täyte munakkaalle tasaisesti niin että munakaslevyn kummallekin pitkälle sivulle jää muutama sentti ilman täytettä. Ripottele hienonnettu basilika täytteen päälle, kääri munakas rullalle pitkältä sivulta alkaen ja jätä sauma pohjaan. Munakasrulla saa vetäytyä jääkaapissa muutaman tunnin tai seuraavaan päivään.
7. Munakasrulla voidaan tarjoilla kylmänä tai lämmitettynä raikkaan salaatin kanssa.

Rukiinen sveitsinleike jauhelihasta 4 annosta

taikina

400 g	naudan jauhelihaa (rasvaa 17 %)
1 kpl	munaa
1 tl	suolaa

täyte

100 g	saunapalvikinkkua
100 g	emmentaalijuustoa (rasvaa 27-30 %)

paneeraus

3/4 dl	vehnäjauhoja
1/2 tl	suolaa
1/4 tl	mustapippuria
1 kpl	munaa
1 1/2 kpl	ruisleipäviipaleita (raastettuna)

paistamiseen



1. Sekoita jauheliha, muna ja suola keskenään ja vaivaa tasaiseksi. Taputtele taikinasta vedellä kostutetuilla käsillä neljä kämmenenkokoista pihviä.
2. Viipaloi kinkku ja juusto ja lada kerroksittain pihvien toisille puoliskoille. Ummista pihvit ja tarkista, että jauheliha peittää täytteet kunnolla.
3. Ota leivitystä varten esiin kolme syvää lautasta. Sekoita ensimmäiselle lautaselle jauhot, suola ja mustapippuri. Riko toiselle lautaselle muna ja vatkaa rakenne rikki kevyesti. Kaada kolmannelle lautaselle ruisleipämurut.
4. Kuumenna rasva pannulla. Pyörittele leikkeet ensin vehnäjauhoissa, kasta sitten munaan ja lopuksi pyöräytä ruisleipämuruissa.
5. Paista miedolla lämmöllä molemmilla puolilla kypsiksi. Tarjoa rukiiset sveitsinleikkeet perunasoseen ja herneiden kanssa.

Punajuuri-jauhelihavuoka 8 annosta

800 g	punajuurta
2	sipulia
3	valkosipulin kynttä
400 g	jauhelihaa (rasvaa max. 10%)
1 rkl	öljyä
2 dl	rikottuja ohrasuurimoita
1 ½ tl	suolaa
1 tl	mustapippuria
1 rkl	timjamia
1 rkl	etikkaa
Liemi	
6 dl	vettä
4 dl	rasvatonta maitoa
2 dl	kermankaltaista kasvirasvavalmistetta (rasvaa max. 15 %)
3	kananmunaa



1. Kuori ja raasta punajuuret karkeaksi raasteeksi ja hienonna sipulit. Ruskista jauheliha kevyesti rypsiöljyssä.
2. Yhdistä kaikki ainekset ja kaada uunivuokaan.
3. Sekoita liemen ainekset tasaiseksi seokseksi. Kaada vuokaan ja kypsennä 200 asteisessa uunissa noin tunti.

Maukas hirvikeitto

400 g	hirven jauhelihaa
10 g	voita
1	sipuli
tuoretta	timjamia
tuoretta	rosmariinia
	suolaa ja mustapippuria
2 l	vettä
1	kasvisliemikuutio
500 g	punakaalia
4	punajuurta
4	porkkanaa
1	keltasipulia
1	laakerinlehti
2	katajanmarjaa
2	maustepippuria
100 g	kantarellejä



1. Suikaloi pesty punakaali. Kuori ja pilko porkkanat pieniksi paloiksi. Kuori punajuuret ja leikkaa reiluiksi suikaleiksi. Kuori ja leikkaa sipuli 6 osaan.
2. Murskaa katajanmarjat. Mittaa vesi, kasvisliemi ja marjat kattilaan, kiehauta.
3. Lisää punakaali kattilaan ja anna kypsyä noin 10 minuuttia keskilämmöllä.
4. Ruskista hirvenliha pannulla voissa. Lisää sipulit, yrtit, suola ja mustapippuri. Kääntele hetki, kunnes sipuli pehmentyy ja yrtit alkavat tuoksua.
5. Lisää loput kasvikset, mausteet ja hirvenliha kattilaan. Anna kasvien kypsyä.
6. Esipaista puhdistetut kantarellit kuivalla pannulla. Lisää nokare voita ja paista pintaan kaunis väri. Annostele keitto kulhoon. Ripottele päälle sieniä ja tuoreita yrttejä.

Jauhelihapannukakku 8 annosta

pohja:

1 l	maitoa
3 kpl	munaa
4 ¼ dl	vehnäjauhoja
¾ dl	ohrajauhoja
0.5 dl	jauhattua pähkinää
1 tl	suolaa

jauhelihatäyte:

400 g	jauhelihaa
1 kpl	sipuli
	suolaa
	mustapippuria
1 tl	oreganoa
1 kpl	pieni punainen paprika suikaleina
2 dl	juustoraastetta



1. Riko munat kulhoon, vatkaa rakenne rikki. Lisää maito ja keskenään sekoitetut kuivat aineet. Anna taikinan tekeytyä 30 min.. Paista jauheliha ja silputtu sipuli kevyesti pannulla, lisää mausteet.
2. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipannulle. Ripottele täyteaineet ja juustoraaste taikinan päälle. Paista jauhelihapannukakkua 225-asteisessa uunissa puolisen tuntia. Voit myös hyydyttää taikinaa noin 15 minuuttia ennen täyteainesten lisäämistä.
3. Tarjoa jauhelihapannukakku raikkaan salaatin kanssa vaikkapa saunan jälkeen iltapalana.

Tomaattinen karitsanjauheliikeitto

1	sipuli
2	valkosipulinkynttä
1 pkt	pekonia
2	porkkanaa
400 g	karitsanjauhelihaa
2 tl	tuoretta tai kuivattua oreganoa
2 rkl	tomaattipyreetä
1 tl	savustettua paprikajauhetta
1 l	lihalientä
2 prk	tomaattimurskaa
1 prk	papuja
	suolaa ja mustapippuria
1 dl	hienonnettua basilikaa tai persiljaa



1. Hienonna sipuli ja valkosipuli. Suikaloi pekoni ja kuutioi porkkanat.
2. Laita pekonisuikaleet kuumenemaan kattilaan. Kun pekonin rasva on sulanut, lisää jauheliha sekä sipulit. Anna ruskistua ja lisää sitten oregano, porkkanakuutiot ja tomaattipyree.
3. Kaada lihalieppi ja tomaattimurska kattilaan. Kiehauta ja lisää pavut. Hauduta 30–40 minuuttia. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa ja mustapippuria.
4. Viimeistele keitto hienonnetulla basilikalla tai persiljalla.

Lintu- tai lammاسpiiraset 12 kpl

2 dl	vettä
1 tl	suolaa
1 tl	sokeria
3 tl	kuivahiivaa
5 dl	jauhoja
100 g	pehmeää voita
Täyte	
400 g	paistettua broilerin tai karitsan jauhelihaa
1 rkl	tomaattipyreetä
4-5	anjovisfileetä + tilkka lientä
1	sipuli
1	valkosipulinkyntsi
4 rkl	smetanaa
	suolaa, pippuria
	riipaus rakuunaa



1. Sekoita kuivahiiva jauhoihin. Lisää sokeri ja suola reilusti kädenlämpöiseen veteen. Alusta sekaan jauhot ja lopuksi pehmeä voi. Anna kohota peitettynä.
2. Valmista täyte: Kuullota sipuli öljyssä pehmeäksi, lisää pannulle pyree ja kuumenna hetki. Jauha liha, sipuli ja anjovisfileet tasaiseksi massaksi monitoimikoneessa tai tehosekoittimessa. Lisää smetana, tilkka anjovislientä ja mausteet.
3. Jaa taikina 12 osaan. Kauli pallot ohuiksi piiras pohjiksi. Laita jokaiselle pohjalle täytettä, reilu 1 rkl. Käännä piirakka puolikuun muotoiseksi, painele sauma kiinni sormenpäillä nipistellen. Nosta piirakat pellille saumapuoli ylöspäin. Anna piirakoiden kohota jonkin aikaa, voitele ne munalla ja paista 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

Vinkki: Tarjoa lintu- tai lammاسpiiraset haaleina joko kuuman lihaliepin tai smetanan, hunajan ja suolakurkkujen kanssa.

Tortilla-lasagne 6 annosta

1 pkt (6) isoja vehnätortilloja tai gluteenittomia 8 kpl

Kastike

400 g vähärasvaista naudan jauhelihaa

1 pussi (200 g) pakastesipulia

2 rkl juoksevaa margariinia

$\frac{3}{4}$ tl suolaa

2 tl pippurisekoitusta

1 tlk (400 g) tomaattimurskaa

1 prk (2,5 dl) kolmen juuston ruokakermaa tai kippariruokakermaa

1 dl tuoretta persiljaa

1 pussi (150 g) mozzarella juustoraastetta



1. Aloita lasagnen valmistaminen paistamalla jauheliha ja sipulit rasvassa pannulla. Mausta suolalla ja pippurilla.
2. Lisää tomaattimurska ja ruokakerma. Anna kiehahtaa. Nosta levyltä. Lisää hienonnettu persilja.
3. Laita reilun kokoiseen pyöreään tai suorakaiteen muotoiseen uunivuokaan kerroksittain ohuelti kastiketta, tortilloja (leikkaa suorakaiteen muotoiseen vuokaan tortillat puoliksi) ja juustoraastetta. Ripota pinnalle loppu juustoraaste.
4. Kypsennä tortillalasagnea 225 asteessa uunin ala- / keskiosassa 10 - 15 min tai kunnes kuumaa ja pinta on saanut väriä.

Gruusialainen kaalilaatikko 6-8 annosta

1 $1\frac{1}{2}$ kg valkokaalia

n. 2 dl vettä

1 iso sipuli

4 valkosipulinkynttä

400 g naudan jauhelihaa

1-2 suolakurkkua tai $1\frac{1}{2}$ dl maustekurkkuviipaleita kuutioituna

150 g-200 g ranskankermaa

1 dl tomaattisosea

2 -3 tl yrttiseosta mm. Provencale

$1\frac{1}{2}$ tl suolaa

$1\frac{1}{2}$ tl paprikajauhetta

$\frac{1}{2}$ tl mustapippurirouhetta

Pinnalle:

150 g emmental-mozzarellaraastetta



1. Leikkaa kaali karkeaksi silpuksi. Pane kaali kattilaan ja mittaa päälle vesi. Kuumenna kiehuvaan ja hauduta kannen alla 15 minuuttia välillä sekoitellen. Lisää vettä tarvittaessa.
2. Kuori ja hienonna sipuli sekä valkosipulinkyntset.
3. Ruskista jauheliha pannulla omassa rasvassaan. Lisää sipuli ja valkosipuli kuullottumaan. Lisää lopuksi suolakurkut.
4. Sekoita kaalin joukkoon jauhelihaseos, crème fraîche, tomaattisose sekä mausteet. Kaada seos voideltuun uunivuokaan ja ripottele pinnalle juustoraaste.
5. Kypsennä 200 asteessa noin 35 minuuttia. Peitä vuoka foliolla, jos pinta tummuu liikaa. Anna laatikön vetäytyä hetki ennen tarjoamista.

Äijämureke 6 annosta

800 g	naudan jauhelihaa
2	kananmunaa
1½ - 2 tl	suolaa
	mustapippuria myllystä
1 pkt (170 g)	pekonia
1	sipuli
3-4 kynttä	valkosipulia
150 g	Mozzarella-juustoraastetta
4	keitettyä kananmunaa
½ dl	korppujauhoja



1. Yhdistä jauheliha ja munat. Mausta suolalla ja pippurilla. Vaivaa, kunnes massa on tasaisesti sekoittunut.
2. Hienonna pekoni ja kuoritut sipulit. Kuullota pannulla, kunnes pekoni on rapeaa.
3. Laita työpöydälle leivinpaperiarkki tai iso pala tuorekelmua. Taputtele kelmun päälle jauhelihamassa tasaiseksi n. 2 cm paksuiseksi, suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Levitä päälle pekoni-sipuliseos ja juustoraaste. Jätä 5 cm levyn reunoista ilman täytteitä.
4. Aseta kuoritut kananmunat jonoon levyn keskelle. Kääri rullaksi alareunasta alkaen, nipistele sauma ja päädyt hyvin umpeen.
5. Siirrä murekerulla leivinpaperin päälle uunipellille. Ripottele pinnalle korppujauho.
6. Paista uunin keskiosassa 200 asteessa n. 30 min tai kunnes mureke on kypsä.

Tataarien piirakat n. 20 kpl

Taikina:

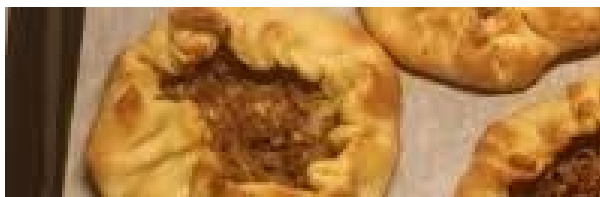
500 g	vehnä jauhoja
1½ tl	suolaa
1 rkl	pehmeää voita
1	kananmuna
	lämmintä maitoa

Täyte:

400 g	paistijauhelihaa
1	sipuli
1½ dl	vettä
	suolaa
	valkopippuria

Paistamiseen: voita

Tarjoiluun: kurkkua, tomaattia
sinappia, smetanaa, voisulaa



1. Mittaa laakeaan kulhoon jauhot, sekoita joukkoon suola. Nypi sekaan pehmeä rasva ja sekoita lopuksi joukkoon kananmuna. Hiero ainekset nopeasti sekaisin. Lisää maitoa sen verran, että seoksesta tulee kiinteää kuin pullataikina.
2. Kun taikina irtoaa kulhon reunoilta, jaa se 20 palaan. Taputtele palat jauhotetulla pöydällä kakkariksi. Kauli kakkarat teelautasen kokoisiksi pyöreiksi levyiksi.
3. Mausta raaka jauheliha hienonnetulla sipulilla, suolalla ja pippurilla. Sekoita joukkoon vesi.
4. Levitä taikinaa ohuelti taikinalevyille. Käännä reunat kohti keskustaa siten, että keskeltä jää lihaa näkyviin. Rypytä reunat.
5. Kuumenna paistinpannussa voita ja paista piirakat molemmilta puolilta, ensin lihapuolelta.
6. Piirakat maistuvat parhaiten juuripaistettuna voisulan, smetanan tai sinapin, kurkun ja tomaatti-viipaleiden kanssa.

Sitruunaiset broilerpihvit 4 annosta

1 prk (200g) kermaviiliä
1 dl kauralesetä
1 sitruunan kuori
400 g broilerin tai kalkkunan jauhelihaa
2 (140g) porkkanaa
¾ tls uolaa
2 dl (100 g) juustoraastetta



1. Sekoita kulhossa kermaviili ja kauraleseet. Anna turvota 5 minuuttia.
2. Pese sitruuna lämpimällä vedellä ja raasta kuoren keltainen osa. Lisää kermaviiliseokseen. Lisää myös jauheliha, porkkana raastettuna, suola ja juustoraaste. Sekoita tasaiseksi.
3. Muotoile taikinasta uunipellille leivinpaperin päälle 1- 1 ½ cm paksuisia pihvejä. Kypsennä 225-asteisen uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.
4. Vinkki Lisää taikinan joukkoon 5 dl hienonnettua tuoretta pinaattia. Voit maustaa taikinaa myös 1 tl :lla kurkumaa.

Lammaspaimenen paistos

1 kg perunamuusia
2 keltuaista
Kastike:
2 porkkanaa
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
300 g lampaanjauhelihaa
2 rkl öljyä
3 rkl tomaattipyreetä
2 rkl tuoretta, hienonnettua timjamia
1 rkl tuoretta, hienonnettua rosmariinia
2 tl worcester-kastiketta
1 lihaliemikuutio
4 dl vettä
1/4 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria

Pinnalle:

1 dl raastettua parmesaania



1. Sekoita keltuaiset jäähtyneen perunamuusin joukkoon.
2. Valmista kastike. Kuori ja raasta porkkanat. Kuori ja silppua sipulit.
3. Paista jauheliha öljyssä pannulla. Laske lämpöä ja lisää joukkoon porkkana ja sipulit. Paista pari minuuttia.
4. Lisää tomaattipyree, mausteet, liemikuutio ja vesi. Anna porista pari minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla.
5. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Lusikoi päälle perunamuusi.
6. Ripottele pinnalle juustoraaste.
7. Paista 225°C:sen uunin alatasolla noin 20 minuuttia, tai kunnes pinta on saanut kauniisti väriä.

Poropyörykät

1 dl	korppujauhoja
2 dl	olutta
1	sipuli
2	valkosipulinkynttä
100 g	kylmäsavuporoa
400 g	naudan jauhelihaa
1	kananmuna
½ tl	timjamia
½ tl	suolaa
	mustapippuria
½ ruukkua	persiljaa hienonnettuna



1. Sekoita korppujauhot olueen ja anna niiden turvota hetki. Hienonna sipulit ja kylmäsavuporo.
2. Lisää turvotettujen korppujauhojen joukkoon loput ainekset ja sekoita massa tasaiseksi.
3. Pyörittele massasta pieniä cocktailpyöryköitä ja aseta ne leivinpaperin päälle uunipellille.
4. Paista uunissa 200°C:ssa noin 20 minuuttia tai kunnes pyörykät ovat saaneet tasaisen ruskean värin.

Tacosalaatti 4 annosta

400 g	jauhelihaa
1 rkl	rypsiöljyä
2 rkl	tacomausteseosta
1/2 kpl	limen mehu
1/4 tl (¼ tl)	suolaa, tarvittaessa
2 kpl	ruisleipää
1/2 kpl	kerää jäävuorisalaattia
1 kpl	porkkana
1 kpl	suippopaprika
1 kpl (250 g)	kirsikkatomaatteja
1/2 kpl	ruukkua korianteria

kermaviilikastike

1 kpl (200 g)	kermaviiliä
1/2 kpl	limen mehu
1 tl	chilikastiketta
1 tl	sokeria
1/4 tl (¼ tl)	suolaa



1. Ruskista jauheliha öljyssä kuumalla pannulla. Lisää tacomauste.
2. Leikkaa lime puoliksi ja purista puolikkaan limen mehu jauhelihaan. Sekoita ja maista. Lisää tarvittaessa suolaa.
3. Paahda leivät ja leikkaa kuutioiksi. Huuhtelee ja suikaloi salaatti. Huuhtelee ja kuori porkkana. Leikkaa porkkana kuorimaveitsellä ohuiksi lastuiksi. Huuhtelee paprika ja tomaatit. Leikkaa paprika ohuiksi viipaleiksi. Leikkaa tomaatit puoliksi. Hienonna korianteri.
4. Sekoita kulhossa jauheliha, salaatti, porkkanat, paprikat, tomaatit, leipäpalat ja korianteri.
5. Laita kermaviili pieneen kulhoon. Purista limenpuolikkaan mehu kermaviiliin. Lisää chilikastike, sokeri ja suola. Sekoita. Tarjoa salaatin kanssa.