

LIHAPULLAT

(4 annosta)

SYDÄNMERKKI-
RUOKAOHJE

Tarvitset

400 grammaa jauhelihaa (rasvaa
enintään 10 %)
1 desilitra vettä
½ desilitraa korppujauhoja
1 muna
½ teelusikallista valkopippuria
½ teelusikallista suolaa



Raaka-aineet



jauheliha



vesi



korppujauho



muna



valkopippuri



suola

Työvälineet



kulho



desilitra (dl)



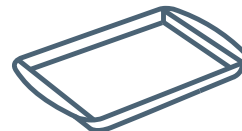
teelusikka (tl)



puuhaarukka



veitsi



uunipelti



leivinpaperi

Tee lihapullat näin

- 1 Laita **400 grammaa jauhelihaa** kulhoon.



- 2 Mittaa kulhoon **1 desilitra vettä**.



- 3 Mittaa kulhoon **½ desilitraa korppujauhoja**.



- 4 Riko kulhoon **1 muna**.



- 5 Mittaa kulhoon **½ teelusikallinen valkopippuria**.



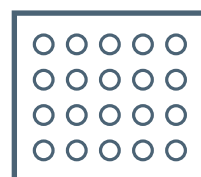
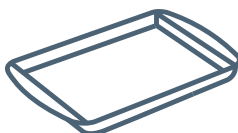
- 6 Mittaa kulhoon **½ teelusikallinen suolaa**.
Sekoita puuhaarukalla.



- 7 Muotoile taikinasta tanko.
Jaa se veitsellä 20 osaan.
Pyörittele palat pulliksi.

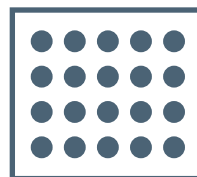


- 8 Laita lihapullat leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.



9 Paista lihapullia
200 asteessa 20 minuuttia.

200 °C



10 Tarjoa lihapullat peruna-
muusin ja salaatin kanssa.

