

## **PUNAJUURIMUREKE**

600 g	Naudan paistijauhelihaa
100 g	Suikaloitua etikkapunajuurta
50 g	Hienonnettua purjosipulia
1 kpl	Kananmuna
0,5 dl	Ruokakermaa
0,5 dl	Korppujauhoja
2 tl	Suolaa
0,5 tl	Mustapippuria rouhittuna

### Valmistus:

1. Sekoita keskenään jauheliha, mausteet, korppujauho, kerma ja kananmuna.
2. Valuta etikkapunajuuret hyvin ja lisää joukkoon.
3. Kuullota purjo kevyesti paistinpannulla ja lisää massan joukkoon. Lisää muut aineet.
4. Paista koepaistos ja lisää mausteita tarvittaessa.
5. Laita massa paistonkestävään vuokaan ja paista 160 asteessa noin 45- 60 minuuttia vuoaan mallista riippuen.

---

## **RYYTISINAPPIPIHVIT**

300 g	Naudan paistijauhelihaa
30 g	Ryytisinappia, dijon
1 kpl	Hienonnettu sipuli
1 tl	Fariinisokeria
1 rkl	Soijaa
3 rkl	Ruokakermaa
1 kpl	Kanamuna
0,5 dl	Korppujauhoja
	Suolaa tarvittaessa

### Valmistus:

1. Kuullota sipulit pannulla.
2. Lisää joukkoon fariinisokeri, soija ja kerma, anna seoksen jäähtyä.
3. Sekoita keskenään jauheliha, kananmuna ja korppujauhot sekä sinappi.
4. Lisää massan joukkoon jäähtynyt sipuliseos.
5. Paista koepihvi ja lisää suolaa tarvittaessa.
6. Muotoile pihveiksi ja paista paistinpannulla tai uunissa kypsäksi.
7. Tarjoa lisäkkeenä paistettua sipulia.

## **KELTAVAHVERO-JAUHELIIHAKASTIKE**

300 g	Naudan paistijauhelihaa
100 g	Keltavahveroita säilykkeenä
1 kpl	Sipulia
4 dl	Lihalientä
1 dl	Punaviiniä
1 rkl	Sokeria
1 tl	Suolaa
50 g	Voita
2 rkl	Vehnäjauhoja
	Timjamia
	Rosmariinia
	Mustapippuria

### Valmistus:

1. Ruskista jauheliha paistinpannulla.
2. Lisää joukkoon sipulit ja keltavahverot.
3. Jatka paistamista, kunnes sipulit ovat saaneet väriä.
4. Lisää joukkoon sokeri ja vehnäjauhot.
5. Lisää punaviini ja lihaliemi.
6. Mausta suolalla, pippurilla, timjamilla ja rosmariinilla.
7. Anna kastikkeen hautua ilman kantta hiljalleen välillä sekoittaen noin puoli tuntia.
8. Kastike on aluksi löysä, mutta paksuuntuu keittämisen aikana.
9. Tarkista makua haudutuksen aikana.

---

## **CHILIPIHVIT**

300 g	Naudan paistijauhelihaa
50 g	Pekonia
1 kpl	Sipulia
0,5 dl	Chilikastiketta(HP)
1 kpl	Kanamunan keltuainen
2 rkl	Korppujauhoja
1 tl	Suolaa

### Valmistus:

1. Hienonna pekoni ja sipuli
2. Paista pekoni pannulla rapeaksi.
3. Kuullota sipuli pekonin kanssa pannulla, anna seoksen jäähtyä.
4. Sekoita keskenään jauheliha, korppujauhot, kananmunan keltuainen, chilikastike ja suola.
5. Sekoita joukkoon pekonit ja sipulit.
6. Anna seoksen levätä kylmässä hetken aikaa.
7. Muotoile pihveiksi ja paista pannulla tai uunissa kypsäksi.

## **ROSMARIINI-SIITAKERULLAT**

300 g	Naudan paistijauhelihaa
50 g	Pekonia
50 g	Siitakesieniä
4 oksaa	Tuoretta rosmariinia
	Suolaa
	Pippuria

### Valmistus:

1. Hienonna pekoni ja paista pannulla.
2. Lisää joukkoon kuutioidut siitakesienet, paista hetki.
3. Anna seoksen jäähtyä.
4. Lisää seos jauhelihan joukkoon ja mausta suolalla ja pippurilla.
5. Muotoile massasta rosmariinin oksan ympärille pitkulainen kääryle.
6. Paista 180 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.
7. Poista rosmariinin oksa ruokailun yhteydessä.

---

## **OLIIVI-MOZZARELLAMUREKE**

600 g	Naudan paistijauhelihaa
100 g	Vihreitä oliiveja
100 g	Tuoretta mozzarellaa
1 kpl	Kananmuna
0,5 dl	Vettä
0,5 dl	Korppujauhoja
2 tl	Suolaa
1 tl	Basilikaa
1 tl	Paprikajauhetta

### Valmistus:

1. Sekoita keskenään jauheliha, mausteet, korppujauho, vesi ja kananmuna.
2. Laita puolet massasta vuoan pohjalle.
3. Lado massan keskelle oliiveja sekä mozzarellaa.
4. Täytä vuoka loppumassalla.
5. Paista 160 asteessa noin 45- 60 minuuttia vuoan mallista riippuen.
6. Halutessasi voit korvata oliivit ja juuston esim. tomaatilla tai jollain muulla juustolla.

## **ILTAPALALEIPÄ**

300 g	Naudan paistijauhelihaa
1 kpl	Pihvitomaatti
1 kpl	Sipuli
0,5 dl	Ketsuppia
100 g	Juustoraastetta
1 tl	Suolaa
	Pippuria
	Oreganoa
1 kpl	Ranskanleipä

### Valmistus:

1. Ruskista jauheliha.
2. Leikkaa ranskaleivästä kansi pois ja koverra sisälle suuri kolo, ota sisus talteen.
3. Sekoita leipämuru, ruskistettu jauheliha, mausteet ja ketsuppi keskenään.
4. Laita täyte leivän sisään.
5. Siivuta täytteen päälle sipuli ja tomaatti.
6. Lisää juustoraaste päälle.

Laita leivän ”kansi” päälle ja paista 150 as

---