



# Jauheliyahapankaalipihvit (neljälle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta [www.rasilaisenhapankaali.fi](http://www.rasilaisenhapankaali.fi)

## Ainekset

500 g	jauhelihaa
1 kpl	kananmuna
2½ dl	vettä
½ dl	korppujauhoja
40 g	sipulikuutioita
150 g	Rasilaisen hapankaalia valutettuna
1 tl	pizzamaustetta
1 tl	pippurisekoitusta
1 tl	suolaa
1 tl	paprikaa
1 tl	maustepippurijauhetta

## Ruokaohje

- 1 Sekoita veteen korppujauhot ja mausteet hyvin sekoittaen. Anna vetäytyä hetki..
- 2 Lisää kananmuna, jauheliha, sipulikuutiot ja hapankaali. Sekoita ainekset keskenään ja taputtele veteen kastetuilla käsillä haluamasi kokoisia pihvejä voidellulle leivinpaperille
- 3 Nosta pihvit paistumaan kuumalle pannulle ja paista kypsiksi (noin 10 minuuttia per pihvi).

