



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAISET HAUKIPULLAT



AINEKSET KUUELLE

- 800g haukifileitä
- 1 dl ranskankermaa
- 2 kananmunanvalkuaista
- 1 rkl sitruunan mehua
- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 ripaus valkopippuria
- 2-3 tl suolaa
- tuoretta tilliä tai ruohosipulia
- voita paistamiseen

VINKKI: keitetyt haukipullat voi pakastaa myöhempää käyttöä varten.

Jauha haukifileet esimerkiksi lihamyllyssä tasaiseksi massaksi. Pienemmistä ruodoistakaan ei ole huolta, mylly jauhaa ne niin pieneksi, ettei kukaan huomaa syödessään.

Sekoita haukipullamassaan muut ainekset. Tillinvarsia hienonnettuna tai pätkittyä ruohosipulia kourallinen. Anna taikinan tekeytyä vähintään vartin verran jääkaapissa.

Ota iso kattila ja keitä siinä vesi. Lisää reippaasti suolaa. Pyörittele kalataikinasta pieniä pullia käsin tai kahden ruokalusikan avulla ja tiputa ne kiehuvaan veteen. Kypsät haukipullat alkavat uida pinnalla. Keittäminen täytyy tehdä osissa, koska kaikki eivät mahdu kattilaan kerralla. Nosta kypsät pullat reikäkauhalla kulhoon kuivahtamaan.

Paista haukipullien pintaan nätti väri pannulla reilussa voissa. Tarjoa hunajaiset haukipullat perunamuusin ja voisulan kanssa.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

