Hunajaiset jauhelihakääryleet

- ½ kg paistijauhelihaa
- 2 keskikokoista sipulia
- 1 muna
- 5 rkl korppujauhoja
- 2 dl vettä
- hienonnettua valkopippuria
- n. 1 tl suolaa
- 2 dl kermaa kastikkeeseen

TÄYTE:

- 2 kpl keskikokoista suolakurkkua
- mustaleimaista sulatejuustoa
- Hunajayhtymän hunajaa

Leikkaa kurkut 2-3 cm paloiksi ja halkaise neljään osaan pituussuuntaan. Laita ne astiaan ja hunajaa vetäytymään niiden päälle. Anna maustua vähintään 2 tuntia.

Laita korppujauhot 10 minuutiksi veteen turpoamaan. Pilko sipulit ja kuullota ne kevyesti paistinpannulla. Sekoita jauhelihataikina valmiiksi. Ota taikinasta kääryleen verran ja laita kurkkuviipale ja juustoa sisään ja pyöritä ne pitkulaiseksi kääryleiksi. Paista kääryleet kauniin ruskeiksi, nosta ne pataan tai uunivuokaan. Kaada sen jälkeen kermaa paistinpannulle ja keitä kasaan. Mausta kurkku-hunajaliemellä maun mukaan ja kaada kastike siivilän läpi kääryleiden päälle. Hauduta kääryleet kypsäksi. Tarjoa hunajaiset jauhelihakääryleet perunasoseen ja lanttuviipaleiden kanssa.

Mehiläiset valmistavat hunajan KUKKIEN MEDESTÄ täysin itse. Hunaja on IKIAIKAINEN LUONNONTUOTE.

HUNAJA YHTYMÄ

Aidon hyvän tekijä

HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI

RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA HUNAJASI HELPOSTI KAUPPA.HUNAJA.FI