



Täytetyt lihataskut

- 600 g porsaan grillipihviä, kasleria tai ulkofilettä

TÄYTE:

- 75 g sinihomejuustoa
- 2 valkosipulin kynttä
- 3 rkl marinoitua paprikasalaattia
- mustapippuria

GRILLAUSKASTIKE:

- 2 rkl öljyä
- 2 tl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 tl paprikajauhetta
- mustapippuria
- 1 rkl HP-kastiketta
- 1 maustemitta suolaa
- hammas- tai cocktailtikkuja lihapalojen sulkemiseen

Ota liha ajoissa huoneenlämpöön. Jos käytät fileettä tai kasleria, leikkaa liha puolen sentin vahvuisiksi viipaleiksi ja nuiji muovin välissä ohueksi. Valmista täyte sekoittamalla murenetun sinihomejuuston joukkoon hienonnettu valkosipuli ja paprikasalaatti. Mausta kevyesti pippurilla. Levitä täytettä lihapalalle ja nosta toinen pala päälle tai käännä lehtipihvin toinen puolisko täyteen päälle. Ummista reunat hammastikuilla. Sekoita grillauskastikkeen aineet ja voitele lihat molemmin puolin kastikkeella. Grillaa lihapaloja kymmenisen minuuttia molemmilta puolin ja voitele lihaa kypsennyksen välillä grillauskastikkeella. Tarjoa täytetyt lihataskut heti.



Aidon hyvän tekijä

f y i HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI