

Haukipihvit - resepti

- jauhattua haukimassaa 800mg
- korppujauhoja 200-300g
- 3 kananmunaa
- smetana (2) – 4 dl
- kuivattua tilliä 1-2 rkl
- sitruunapippuria
- suolaa 2- 4 tl
- juoksevaa hunajaa 0.5 – 1 dl
- kasviöljyä noin 1 dl
- vettä
- sitruunamehua

Sekoita kaikki ainekset keskenään. Tee veden avulla taikinasta erittäin notkea ja anna imeytyä 15 – 30 min jääkaapissa.

Paista miedolla lämmöllä paistinpannulla kypsäksi tai jatka kypsytystä uunissa. Uuni 175 asteeseen / 20 – 30 min, lorauta vuokaan vähän vettä. Sitruunapippuria oman maun mukaan.

Sitruunamehun voi lisätä taikinaan tai käyttää sitä vasta syödessä. Pihveille voi tehdä myös sitruunakastikkeen.

Voit myös levittää taikinan uunipellille ohueksi levyksi voi-/ leivinpaperin päälle ja kypsentää 175 asteessa / 30 min.

Sovella tästä ja käytä mielikuvitusta!