

Tämänkin reseptin tarjoaa:

[Mokklapu.com](http://Mokklapu.com)

### Täytetyt jauhelihapihvit (4:lle)

500 g naudan vähärasvaista jauhelihaa  
1 sipuli  
1 muna  
1/2 dl korppujauhoja  
suolaa, pippuria, mausteita

Täyte:

n. 100 g tuoreita herkkusieniä  
n. 100 g säilyke persikkaa tai ananasta  
juustoraastetta tai sinihomejuustoa

Valmistus:

- Kuori ja hienonna sipuli. Kuullota sipulit hetken aikaa pannulla, jotta ne pehmenevät. Valmista murekemassa sekoittamalla jauhelihan sekaan kuullotetut sipulit, kananmuna, korppujauhot ja mausteet sekä suola. Valmista täyte: leikkaa sienet sekä persikat tai ananakset pieniksi paloiksi. Voit halutessasi kypsentää niitä hetken aikaa pannulla, jolloin niistä haihtuu kosteus. Pihvien täyttäminen: Jaa mureketaikina 4:ään osaan ja muotoile ne palloiksi. Muotoile pallerot soikeiksi n. 1 cm:n paksuiseksi leivinpaperin päällä. Lisää puolikkaalle alueelle täytettä ja halutessasi juustoraastetta tai sinihomejuustoa. Käännä tyhjä puoli täytteen päälle, sulje reunat ja muotoile puolikuun malliseksi. Kypsennä pannulla, uunissa, grillissä tai muurikalla.

**Lisäkkeeksi:**

- kastike oman maun mukaan
- kasviksia

### Pekoni-perunamuusi

500 g jauhoista perunaa (rosamunda)  
1 sipuli  
½ pkt pekonia  
50 voita tai margariinia  
1-2 dl maitoa, keitinlientä tai kasvislientä  
(suolaa)

- Kuori ja laita perunat kiehumaan. Kuori ja hienonna sipulit. Kuutioi pekoni ja kypsennä sipulien kanssa pannulla. Tee muusi ja sekoita sekaan loput ainekset.