

Vahemere lihapallid

400 g hakkliha
4 sl piima või vett
3 sl riivsaia
2 tl kappareid
1 tl *sambal oelek*-tšillipastat
4 sl riivitud parmesani
1 muna
soola ja purustatud musta pipart
2 sl peenestatud basiilikut

Lihapallid

400 g hakkliha (riivitud porgandit, kartulit vms)
1 sibul
1 saiakannikas (või 2 viilu röstsaia või 1 dl riivsaia)
1 muna
1 tl soola
0,5 tl pipart

Pane kaussi piim, riivsaia, peenestatud kapparid, tšillipasta, riivitud parmesan ja muna. Lase segul u 5 min paisuda.

Sega juurde hakkliha ja hakitud basiilik. Maitsesta kergelt soola ja pipraga. Sega kõik ühtlaseks lihapallitainaks. Vormi niisutatud käte vahel lihapallid.

Keeda pallikesi tomatikasmes 10 minutit.

„102 retsepti kirglikule kokkajale,” lk 31

Vala saiale vett nii, et sai on kaetud. Leota pehmeks. Kuumuta hakitud sibul pannil rasvaines kergelt läbi. Sega kõik ained, lisa leotatud sai koos vedelikuga. Sega hakklihamass hoogsalt ja korralikult ühtlaseks ja kohevaks. Vormi käte vahel väikesed lihapallid. Tõsta need küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Küpseta 220-kraadises ahjus 10 minutit. Sega lihapalle. Langeta ahju temperatuur 180-le ja küpseta veel 10 min.

<http://www.sitnurgastjasealtnurgast.ee/2012/03/lihtsalt-lihapallid.html>

(muudetud) (28.02.15)