

Härkäpapu-juurespihvit

400 g (5 dl) kypsää härkäpapuja

2 dl ruokakermaa

300 g (3-4) perunaa

200 g (1-3) palsternakkaa

200 g (3-4) porkkanaa

1 iso sipuli

1 rkl rypsiöljyä

2 kananmunaa

1,5 tl suolaa

0,5-1 tl rouhittua pippuria

2 tl jauhettua paprikaa

1-2 tl kuivattuja yrttejä, esim. rakuuna, timjami
paistamiseen voita tai öljyä

1. Pese, kuori ja raasta juurekset, pilko sipuli. Kuullota kaikki öljyssä paistinpannulla.
2. Laita härkäpavut ja kerma kulhoon, soseuta. Lisää kananmuna ja mausteet. Lisää juures-sipuliseos hieman jäähtyneenä. Sekoita tasaiseksi.
3. Jos seos tuntuu löysältä, voit lisätä 1-2 rkl perunajauhoja.
4. Kuumenna paistinpannu, lisää rasva ja nosta pannulle taikinaa, muotoile pihveiksi.

5. Paista 4-5 minuuttia molemmilta puolilta miedolla lämmöllä.

6. Vaihtoehtoisesti voit paistaa pihvit myös uunissa 200 asteessa. Voitele silloin leivinpaperi ja pihvien yläpinta, käännä paistamisen puolivälissä.

7. Tarjoa pääruokana, välipalana tai hampurilaisten täytteenä.



Kallelan luomutila, Masku

Ohje on muokattu [maa- ja kotitalousnaisten ohjeesta](#), jossa härkäpapua käytetään rouheena.