

PASTEIJOITA JA KUUMAA MEHUKEITTOA RETKIEVÄÄKSI

HIPPO

Hannan Juustotangot

100 g leivontamargariinia
1½ dl vehnäjuhoja
100 g juustoraastetta
½ dl vettä
1 kananmuna voiteluun
pinnalle juustoraastetta



- 1 Nypi margariini ja jauhot sekaisin.
- 2 Lisää juustoraaste ja vesi. Sekoita tasaiseksi ja pane jääkaappiin vetäytymään puoleksi tunniksi
- 3 Lämmitä uuni 225-asteiseksi.
- 4 Kauli taikina levyksi.
- 5 Leikkaa taikinasta n. 1½ x 8 cm kokoisia suikaleita.
- 6 Voitele suikaleet munalla. Ripottele pinnalle juustoraastetta.
- 7 Paista uunin ylätasolla n. 10 minuuttia.

Hippojen kuuma mehukeitto

1½ l vettä
8 dl marjoja
1½ dl sokeria
4 rkl perunajauhoja + 3/4 dl vettä



- 1 Mittaa vesi, marjat ja sokeri kattilaan.
- 2 Kuumenna kiehuvaaksi. Anna kiehua 10–15 minuuttia.
- 3 Siivilöi marjat pois.
- 4 Kaada mehu takaisin kattilaan.
- 5 Sekoita perunajauhot ja vesi keskenään.
- 6 Lisää perunajauho-vesiseos ohuena nauhana höyryävään mehuun. Sekoita koko ajan, kunnes mehukeitto pulpahtaa pari kertaa.
- 7 Nosta pois levyttä.

Mehukeitto maistuu sekä kylmänä että kuumana.
Jos haluat kuumaa keittoa evääksi, kaada keitto termospulloon.

Henrin Jauhelihapasteijat

400 g jauhelihaa
2 dl keitettyä puuroriisiä
2 pkt lehtitaikinalevyjä
1 sipuli
1 tl suolaa
riipaus mustapippuria
riipaus paprikajauhetta
1 kananmuna voiteluun



- 1 Lämmitä uuni 225-asteiseksi.
- 2 Keitä puuroriisi kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan.
- 3 Hienonna sipuli.
- 4 Ruskista jauheliha pannulla. Lisää hienonnettu sipuli.
- 5 Mausta jauheliha suolalla, pippurilla ja paprikajauheella.
- 6 Sekoita riisi ja jauheliha.
- 7 Leikkaa lehtitaikinalevyt n. 10 x 10 cm kokoisiksi neliöiksi
- 8 Nosta kullekin taikinapalalle reilu ruokalusikallinen täytettä.
- 9 Käännä pasteijat kolmion malliseksi.
- 10 Painele reunat haarukalla huolella umpeen.
- 11 Voitele munalla ja paista 15–20 minuuttia, kunnes pasteijat ovat kauniin kullanruskeita.

