



## Ihantolan munakasrulla lampaanlihatäytteellä

[www.ihantolanlammastila.fi](http://www.ihantolanlammastila.fi)

### Munakasrulla lampaan säilykelihasta

Munakasrulla valmistuu helposti ja nopeasti vaikkapa lounaaksi tai ruokaisaksi iltapalaksi. Munakasrullan voi myös tehdä etukäteen ja lämmittää myöhemmin, minkä johdosta se on hyvä tarjottava vaikkapa illanistujaisissa tai juhlissa.

Tällä ohjeella tulee iso pellillinen munakasrullaa:

- 8 kananmunaa
- 2 dl jauhoja
- 6 dl maitoa
- 1 tl suolaa
- Mustapippuria myllystä

Sekoita ja kaada leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Paista 225 asteessa 15 min. Sillä välin paista pannulla:

Sipuli  
Paprika  
1 purkki lammassäilykettä  
Ripaus mustapippuria

Kippaa munakasrulla puhtaalle leivinpaperille. Levitä tuorejuusto ja täyte, ja rullaa kääretortun tapaan tiukaksi rullaksi. Voit korvata säilykelihan paistetulla jauhelihalla tai esimerkiksi palvatun paistin jämpäloilla.