



# Lindströmin pihvit

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

400 g karitsan tai lampaan jauhelihaa

1 dl korppujauhoja

1½ dl vettä

1 sipuli

2-3 etikkapunajuurta

1 kananmuna

(1 rkl kapriksia)

1 tl suolaa

1 tl mustapippuria

1 tl timjamia

Pinnalle yksi sipuli renkaina ja ruskistettuna

Anna korppujauhojen turvota vedessä kymmenisen minuuttia. Hienonna sipuli ja raasta punajuuret. Kuullota sipulikuutioita margariinissa.

Lisää korppujauhojen joukkoon sipuli, punajuuri, jauheliha, muna, (kaprikset), suola, mustapippuri ja timjami. Muotoile taikinasta kahdeksan pihviä.

Paista pihvit pannulla kauniin ruskeiksi molemmilta puolilta. Voit paistaa pihvit myös uunissa 200-asteessa 15–20 minuuttia. Paista pihvien pinnalle runsaasti sipulirenkaita.

Tarjoile esim. keitettyjen perunoiden ja perinteisen ruskean kastikkeen sekä juuressalaatin kera.