



Suitsuliha-peeditrühvlid

🕒 30 minutit

🌿 gluteenivaba

🍴 15 tk

KOOSTISOSAD

VALMISTAMINE

**100 g maitsestatamata
toorjuustu**

60 g Matsimoka suitsuliha

1 sl riivitud keedupeeti

**1 tl konserveeritud
mädarõigast**

soola, pipart

riivleiba

Haki suitsuliha võimalikult peeneks ja suru peet kahvli abil samuti võimalikult ühtlaseks massiks.

Sega liha ja peet toasooja toorjuustuga ja maitsesta mädarõika, soola ja pipraga.

Soovi korral kasuta kummikindaid, et käsi mitte peediga määrida, ning veereta peopesas u 15 ühesuurust palli. Veereta neid omakorda riivleivas ja jäta külmikusse enne serveerimist tunnikeseks tahenema.

TOORAINED LEIAD:



 TALUTURG

RETSEPTI
AUTOR:

Britt Paju