



HERNEFALAFELIT G, M

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 1/2 dl hernerouhetta | 1. Laita hernerouhe kulhoon ja kaada päälle kiehuva vesi. Anna turvota n. 10 minuuttia. |
| 1 1/2 dl vettä | 2. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Hienonna persilja. |
| 1 sipuli | 3. Sekoita mausteet ja korppujauho keskenään. |
| 10 g valkosipulia | 4. Lisää herneseokseen sipulit, persilja, korppujauhomausteos ja lopuksi kananmuna. Sekoita hyvin. |
| 1 dl persiljaa | 5. Muotoile taikinasta pyöryköitä. |
| 1/2 tl rouhittua mustapippuria | 6. Paista pannulla öljyn kanssa tai uunissa 190 °C noin 15 min, kunnes pyörykät ovat saaneet väriä. |
| 1 tl juustokuminaa | |
| 1 tl kuivattua timjamaia | |
| 1/2 tl suolaa | |
| 1/2 dl gluteenitonta korppujauhoa | |
| 1 kananmuna | |
| 3 rkl rypsiöljyä | |



Palkokasvien viljelykeskittämä Kymenlaaksoon



<https://www.eduko.fi/hanke/palko/>
#palkohanke