



# Pehmeät kanaherkut

1000 namia taskuusi - helpot lihanamit ilman lisäaineita!



## Ainesosat:

4 kpl	kananmunaa
400-500 g	broilerin jauhelihaa
200 g	maksaa
1 dl	maizena tai perunajauhoa

## Tee näin:

- Sekoita kaikki ainekset isolla haarukalla tai vatkaimella, käytä tarvittaessa sähkövatkainta tai tehosekoitinta.
- Lisää tarvittaessa tilkka vettä ja sekoita sileäksi massaksi. Levitä uunipellille tasaisesti.
- Paista uunissa 150°C:ssa 45 minuuttia.
- Anna jäähtyä. Kuutioi terävällä veitsellä tai leikkaa saksilla.
- Herkut säilyvät jääkaapissa 3-4 päivää.
- Voit antaa "pannarin" kuivua hiukan uunin jälkilämmössä, tai kuivata kuutiot 50 asteen lämmössä, jolloin säilyvyys paranee.
- Kokeile jauhelihan tilalla hienoksi jauhettua tonnikalaa vedessä, tai ripottele pannarin päälle juustoraastetta - se nostaa veden kielelle nirsoimmallekin koiralle, nam!



Lisää reseptejä ja vinkkejä kirjassa:

### **Haukun Herkut**

helpot ja terveelliset lihanamit palkitsemiseen ja herkutteluun

[luonnollinenruokinta.fi/haukun-herkut-kirja](http://luonnollinenruokinta.fi/haukun-herkut-kirja)