



Iltapalapiiras hapankaalista

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

Pohja:

1 dl	smetanaa tai kermaviiliä
70 g	voita tai margariinia
2½ dl	vehnä jauhoja
½ tl	suolaa

Täyte:

100 g	Rasilaisen valkosipulihapankaalia
50 g	purjoa renkaina
100 g	kylmäsavulohta tai savulohta
2 dl	kevytkermaa
1 kpl	kananmuna
1 dl	paprikaa kuutioina
	rouhittua mustapippuria

Ruokaohje

- 1** Sekoita pehmeään voiin smetana ja vehnä jauhot, joihin sekoitettu suola ja leivin jauho. Voitele matala vuoka ja taputtele taikina vuon pohjalle. Esipaista pohjaa noin 5-7 minuuttia 200 asteisessa uunissa.
- 2** Paista täyteen hapankaali ja purjorenkaat halutessasi hiukan. Sekoita kermaan kananmuna ja lisää loput täyteen aineet yhteen, sekoita ja kaada seos esipaistetun pohjan päälle.
- 3** Paista vielä 200 asteessa noin 30 minuuttia.

