



Gluteeniton hapankaalipiirakka

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

Pohja:

1½ dl	tattarijauhoja
1½ dl	gluteenittomia jauhoja
	riipaus suolaa
100 g	voita
	tilkka vettä

Täyte:

200 g	hapankaalia
	mustapippuria
2 kpl	kananmunaa
120 g	smetanaa
100 g	juustoraastetta

Ruokaohje

- 1 Sekoita jauhot ja suola. Nypi joukkoon voi. Lisää tilkka vettä ja sekoita tasaiseksi. Anna taikinan levätä jääkaapissa noin puoli tuntia.
- 2 Sekoita täytteen ainekset. Levitä taikina vuolan pohjalle ja reunoille ja kaada täyte pohjan päälle.
- 3 Paista piirakkaa 200 asteisessa uunissa, ensin 10 minuuttia alalämmöllä ja sen jälkeen 30 minuuttia tasalämmöllä.
- 4 Anna jäähtyä ennen syömistä.

Resepti: ElmeriinaB

