



Ihana kinkku-hapankaalipiirakka

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset



Pohja:

3 dl vehnä jauhoja
150 g sulatettua voita
4 rkl vettä
suolaa

Täyte:

250 g kinkkusikaletta
1 kpl sipuli
1 prk herkkusieniä
200 g hapankaalia
2 dl raejuustoa
maustepippuria
paprikamaustetta
valkosipulisuolaa
5 kpl minitomaattia siivuttuna tai yksi iso tomaatti siivuina
½ pallo mozzarellaa paloina

Päälle:

150 g juustoraastetta tai siivutettua juustoa
2 dl kermaa (esimerkiksi juustoinen kerma)

Ruokaohje

- 1 Sekoita sula voi ja jauhot. Lisää vesi ja suola. Laita pyöreään piirakkavuokaan.
- 2 Sekoita täytteen ainekset ja lisää pohjan päälle. Lisää juusto ja kerma.
- 3 Anna paistua 200 asteisessa uunissa noin 50 minuuttia, niin että pinta on ihanan ruskea.
- 4 Nauti ihanasta suolaisesta herkkupiirakasta.

Resepti: anne1234

