



Harasoo! Hapankaali-kinkkupiirakka

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset



Pohja:

1 pkt

pakaste piirakkataikinaa (esimerkiksi Ruisperuna)

Täyte:

1 kpl

iso sipuli silputtuna

2-4 kpl

valkosipulin kynttä silputtuna

voita kuullottamiseen

200 g

saunapalvikinkkua pilkottuna

400 g

Rasilaisen hapankaalia

2 rkl

siirappia

3 tl

meiramia

120 g

smetanaa

2 dl

maitoa

2 kpl

kananmunaa

½ tl

suolaa

riippaus mustapippuria

Ruokaohje

- 1 Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
- 2 Paina sulanut taikina vuokaan ja sen reunoille. Vuokan on hyvä olla noin 30 cm halkaisijaltaan. Jos taikinaa jää yli, voi siitä taiteilla kuviosuikaleita piirakan pinnalle.
- 3 Kuullota tilavassa kasarissa sipulit. Lisää pilkottu kinkku, hapankaali ja mausteet. Anna muhentua 10 minuuttia. Kaada vuokaan.
- 4 Tee munamaito sekoittamalla smetana ja muut aineet keskenään. Kaada piirakan päälle.
- 5 Paista piirakkaa uunissa noin 30-40 minuuttia niin, että pinta on kauniin ruskea.

Resepti: Tukisukkamummo

