



Illanistujaispiirakka

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset



Pohja:

| | |
|-------|-------------------|
| 100 g | voita |
| 1 dl | vehnä jauhoja |
| 1½ dl | täysvehnä jauhoja |
| ½ tl | suolaa |
| 3 rkl | kylmää vettä |

Täyte:

| | |
|-----------|-------------------------|
| 150–200 g | savukinkkukuutioita |
| 100–150 g | Rasilaisen hapankaalia |
| ½ kpl | purjo |
| ½ kpl | paprika |
| 2 dl | (kevyt) ruokakermaa |
| 150 g | crème fraîche |
| 3 kpl | kananmunaa |
| 150 g | juustoraastetta |
| ½ tl | rouhittua mustapippuria |
| ½ tl | timjamia |
| | riipaus oreganoa |

Ruokaohje

- 1 Mittaa jauhot ja suola leivontakulhoon, lisää pehmeä voi. Nypi voi sormin jauhojen joukkoon, jotta saat murumaisen taikinan. Lisää vesi ja sekoita nopeasti tasaiseksi vaivaamalla. Peitä kulho tuorekelmulla ja laita jääkaappiin tekeytymään 30 minuutiksi.
- 2 Pese ja kuutioi purjo ja paprikat. Valuta hapankaali. Sekoita ruokakerma, crème fraîche, kananmunat, juustoraaste ja mausteet keskenään.
- 3 Painele taikina matalan piirasvuolan pohjalle ja reunoille. Paista pohjaa 200 asteisessa uunissa noin 15 minuutin ajan.
- 4 Levitä puolikypsälle pohjalle kinkku, hapankaali, purjo ja paprika. Kaada päälle kerma-munaseos ja jatka paistamista noin 30 minuuttia, kunnes piirakka on hyytynyt ja saanut väriä. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Resepti: Zuffeli

