



Sipuli-homejuustotorttu

Aineet:

Pohja:

100g margariinia
2 ½ dl vehnä- tai sämpyläjauhoja
½ tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
1 dl juustoraastetta
2 rkl maitoa

Täyte:

700-800g sipulia
75-100 g sinihomejuustoa
1-2 dl emmentaljuustoraastetta
2 munaa
1 dl maitoa
1 rkl vehnä jauhoja
1 tl sokeria
riipaus valkopippuria
riipaus suolaa

- Valmistus:
1. Sekoita käsin keskenään pehmeä rasva, kuivat aineet ja juustoraaste.
 2. Lisää maito ja sekoita taikina tasaiseksi. Levitä taikina jauhotetun käden avulla piirasvuon pohjalle ja reunoille (vuon halk. 25-27 cm). Anna jähmettyä kylmässä sen aikaa kun valmistat täyteen.
 3. Kuori sipulit, leikkaa ne puolikkaiksi ja siitä edelleen ohuiksi viipaleiksi.
 4. Hauduta sipuleja tilkassa öljyä miedolla lämmöllä sekoittaen kunnes ne ovat läpikuultavia, mutta älä ruskista. Anna jäähtyä.
 6. Sekoita jäähtyneiden sipulien joukkoon pieniksi kuutioiksi leikattu tai murusteltu sinihomejuusto, juustoraaste, munat, maito, vehnä jauho ja mausteet.
 7. Paista piiras pohjaa 200 asteessa uunin alimmalla rillätasolla noin 10 min.
 8. Levitä täyte piiras pohjalle ja jatka paistamista vielä 25-30 min.