



Kukkakaali-poropiiras

Aineet:

Pohja:

2 ½ dl sämpyläjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1/4 tl suolaa
½ tl valkosipulijauhetta
100 g margariinia tai voita
2 rkl vettä

Täyte:

1 kukkakaali (n. 400 g)
1 pieni purjo
75-100 g savuporoa
1/2 rkl silputtua ruohosipulia tai persiljaa
2 prk (à 100 g) valkosipuli- tai pippurituorejuustoa
1 dl maitoa
2 munaa

Valmistus:

1. Sekoita ensin kuivat aineet keskenään ja lisää joukkoon pehmeä rasva käsin sekoittaen.
2. Lisää vesi ja sekoita taikinaa vain sen verran, että aineet tasoittuvat.
3. Kauli taikina piirasvuonan ja sen reunojen kokoiseksi levyksi (vuonan halk. n. 24 cm) jauhoja apuna käyttäen. Nosta levy kaulimen ympärille kietaistuna vuokaan ja tasoittele kädellä painellen myös vuonan reunoille.
4. Anna pohjan jähmettyä kylmässä n. 15 minuuttia.
5. Irrottele kukkakaalista kukinnot ja keitä niitä kevyesti suolalla maustetussa vedessä noin 5 minuuttia. Anna valua lävikössä.
6. Leikkaa purjo ohuiksi viipaleiksi ja savuporo pieniksi kuutioiksi.
7. Vatkaa tuorejuuston joukkoon maito ja munat, seos jää ryynimäiseksi mutta tasoittuu uunissa.
8. Pistele piiras pohja tikulla ja paista 225 asteessa uunin alimmalla rillätasolla 5-7 minuuttia.
9. Levitä pohjan päälle kukkakaalin kukinnot ja ripottele päälle purjoviipaleet, porokuutiot sekä silputtu ruohosipuli. Kaada päälle juustoseos.
10. Paista piirasta noin 25 minuuttia. Jos pinta tummuu liikaa, peitä se foliolla.