



Syyspiiras

Aineet: 100 g margariinia
2 dl vehnä jauhoja
2 rkl vettä
Täyte:
2 punajuurta
1 keskikokoinen palsternakka
3 perunaa
1 sipuli
öljyä
suolaa, pippuria, basilikaa
1 valkosipulinkynsi
200 g pippurituorejuustoa
1 dl maitoa
2 kananmunaa

Valmistus: 1. Nypi voi ja jauhot sekaisin. Lisää kylmä vesi ja sekoita taikina tasaiseksi. Vuoraa uunivuoan pohja ja reunat taikinalla. Voit halutessasi esipaistaa taikinaa, tue reunat foliolla ja paista 225 asteessa noin 10 minuuttia.

2. Raasta vihannekset ja pehmitä niitä öljyssä pannulla mausteiden kanssa. Levitä pehmenneet raasteet piirakkakuoreen.

3. Sekoita notkistettu tuorejuusto, maito sekä muna keskenään ja kaada seos raasteen päälle. Paista piirakkaa 200 asteessa noin 30 minuuttia. Tarjoa kylmänä tai lämpimänä raikkaan salaatin kanssa.