



Porkkana-juustopiiras

- Aineet:**
- 1 x piirasvuoka halk. noin 25 cm
 - Pohja:**
 - 80 g margariinia tai voita
 - 1 dl perunasosetta
 - 2 dl vehnä jauhoja
 - Täyte:**
 - 500 g porkkanoita karkeaksi raastettuna tai ohuina suikaleina
 - 1-2 sipulia
 - 1 rkl rypsiöljyä
 - 0,5-1 tl yrttisuolaa
 - maustemittallinen jauhettua muskottipähkinää
 - Liemi:**
 - 200 g ruohosipulilla maustettua tuorejuustoa
 - 2 kananmunaa
 - 1,5 dl kevytmaitoa
 - 1 tl basilikaa
- Valmistus:** Sekoita rasvasta, perunasoseesta ja jauhoista tasainen taikina. Painele taikina piirasvuokan pohjalle ja reunoille. Täyte: Pehmitä porkkanaraaste ja sipuli kasviöljyssä paistinpannussa. Mausta. Levitä jäähtynyt seos pohjan päälle. Sekoita liemen raaka-aineet tasaiseksi ja kaada vuokaan. Kypsennä uunissa 175 asteessa 40-50 minuuttia. Tarjoa raikkaan salaatin kanssa.