



Broileripiiras

Aineet: pohja:
200 g margariinia
2 dl emmentaljuustoraastetta
1 dl kevyt kermaa
5 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
täyte:
1 kypsä broileri
200 g herkkusieniä
1 pieni purjo
1 paprika
1 pussi pakasteherneitä
3 dl juustoraastetta
2 munaa
1/2 tl suolaa
1 tl paprikajauhetta
1 tl rakuunaa
1/4 tl mustapippuria
voiteluun munaa

Valmistus: Sekoita pehmeään rasvaan juustoraaste, kerma ja jauhoseos. Taputtele noin 2/3 taikinasta pyöreän vuolan pohjalle ja reunoille halkaisijaltaan 30 cm. Lado pohjalle kerroksittain purjosuikaleita, paprikakuutioita, herkkusieniviipaleita, hieman sulaneet herneet ja broilerikuutiot. Ripottele väliin juustoraastetta. Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa ja sekoita joukkoon mausteet. Kaada seos vuokaan. Kaaviloi loput taikinasta ohueksi levyksi ja nosta piirakan kanneksi. Käytä osa taikinasta koristeluun leikkaamalla siitä kuvioita piirakan päälle. Voitele piiras munalla ja pistä muutama reikä haarukalla tai omenaporalla. Paista 200 asteessa alaosassa noin 30 minuuttia, kunnes pinta on kauniin ruskea.