



Perunaiset naurispiiraset

Aineet:

Kuori:

n. 3 dl perunamuusia
2 dl ruisjauhoja
1/4 tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
50 g margariinia tai voita

Täyte:

400 g (n. 2 kpl) karkeaa naurisraastetta
25 g margariinia tai voita
1/2 tl suolaa
1 rkl siirappia

Voiteluun:

n. 1/2 sulatettua margariinia tai voita

Valmistus:

1. Keitä kattilassa vähässä vedessä naurisraastetta noin 5 minuuttia, pidä kansi päällä. Valuta keitinvesi pois. Toinen tapa on hauduttaa raastetta kattilassa tilkassa öljyä kunnes se on puolikypsää.
2. Sekoita kuumen raasteen joukkoon muut aineet. Anna täyteen jäähtyä.
3. Sekoita perunamuusin joukkoon jauhot, suola, leivinjauhe ja pehmeä rasva.
4. Leivo taikinasta tanko ja jaa se neljääntoista palaan.
5. Taputtele taikinapalat jauhoja apuna käyttäen pyöreiksi levyiksi halk. n. 10 cm. Voit myös kaulia taikinapalat levyiksi.
6. Pane piirakoille ruokalusikallinen täytettä ja ummista ne painamalla reunat yhteen käsin. Piirakoista tulee puolikuun muotoisia.
7. Pane piirakat pellille leivinpaperin päälle. Paista leivonnaiset 250 asteessa uunin keskiritilätasolla 10-15 minuuttia, kunnes pinta on vähän ruskistunut.
8. Voitele kypsät piirakat sulatetulla rasvalla ja anna hautua voipaperiin käärittynä pyyheliinan alla noin 10 minuuttia ennen tarjoilua. Piirakat maistuvat hyviltä myös kylminä.