



Sadonkorjaajan piirakka

Aineet: 2 keskikokoista perunaa
150 g margariinia
3 dl maissi- tai riisijauhoja
2 rkl vettä
1/2 tl leivinjauhetta
täyte:
1-2 sipulia
1/2-1 kesäkurpitsaa
parsakaalin nuppuja
tilkka öljyä
yrttejä
2 muna
2 dl maitoa, liha- tai kasvislientä
2 dl juustoraastetta

- Valmistus:
1. Kuori ja raasta perunat. Nypi kulhossa sekaisin perunaraaste, rasva ja jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe.
 2. Lisää vesi ja taputtele taikina piirakkavuolan pohjalle.
 3. Valmista täyte. Raasta kesäkurpitsa ja sipuli tai leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuullota niitä pannulla parsakaalin kanssa hetken aikaa ja mausta yrteillä. Nostele kasvikset pohjataikinan päälle ja kaada päälle muna-maito-juustoseos.
 4. Kypsennä uunissa 225 asteessa noin 30 minuuttia.