



Lohipiirakka3

Aineet: 1 pkt (500 g) voitaikinaa
2 dl puuroriisiä
5 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
15 cm:n pala purjoa
2 prk lohta
1/2 dl tillisilppua
3 kovaksi keitettyä kananmunaa
2-3 rkl kaprista
Voiteluun:
kananmunaa

Valmistus: Ota voitaikina sulamaan huoneenlämpöön pari tuntia ennen leivontaa. Keitä riisit kypsäksi lihaliemessä. Kauli voitaikina suorakaiteen muotoiseksi ja nosta levy leivinpaperin päälle uunipellille. Levitä vähän jäähtyneet riisit toiselle puolelle taikinalevyä. Paloittele pesty, Halkaistu purjo ja levitä riisien päälle. Valuta lohi liemestään ja asettele palaset tasaisesti purjojen päälle. Lisää vielä tillisilppu, keitetty, viipaloidut kananmunat ja kaprismarjat. Nosta taikina kerrosten yli ja ummista saumat huolellisesti vedellä. Koristele halutessasi ylimääräisillä taikinapaloilla. Voitele munalla ja ripottele halutessasi pinnalle unikonsiemeniä. Paista piirakka 225-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia eli kunnes pinta on kauniin ruskea.