



Sinihomejuustolla maustettu kasvispiirakka

Aineet: 500 g lehtitaikinaa
1 kg kasvissuikaleita
2 rkl öljyä
1 tl sitruunapippuria
1 tl yrttisuolaa
3 tl rakuunaa
2 tlk smetanaa
2 dl maitoa
2 munaa
150 g aurajuustoa
100 g mozzarellaraastetta

Valmistus: Kaulitse sulanut lehtitaikina uunipannun kokoiseksi levyksi niin, että taikina nousee myös pannun reunoille. Käytä leivinpaperia. Ruskista kohmeiset kasvissuikaleet kevyesti parissa erässä öljyssä paistinpannulla. Mausta kasvikset. Levitä kasvikset taikinalle hieman jäähtyneinä. Sekoita smetana, maito ja munat keskenään. Kaada seos kasviksien päälle. Ripottele juustot päälle. Kypsennä 225 asteessa alimmalla tasolla n. 30 min. Tarjoa lämpimänä.

www.superkokki.com