



Täytetyt minisämpylät

Aineet: 2 1/2 dl maitoa
3/4 tl suolaa
1 rkl sokeria tai siirappia
1 dl kaurahiutaleita
n. 5 dl vehnäjauhoja
3 tl leivontahiivaa tai 25 g tuoretta hiivaa
75 g margariinia
voiteluun: munaa
pinnalle: unikonsiemeniä
Täyte:
n. 200 g kylmäsavustettua tai graavisuolattua kirjolohta
1/2 prk rahkaa
1 prk ranskankermaa
tillisilppua, sitruunapippuria, sokeria

- Valmistus:
1. Liuota kädenlämpöisen maidon joukkoon suola ja sokeri.
 2. Lisää kaurahiutaleet ja jauhot, joiden joukkoon kuivahiiva on sekoitettu.
 3. Alusta taikinaan pehmeä margariini. Anna taikinan kohota lämpimässä paikassa hyvin peitettynä.
 4. Jaa taikina kahteen osaan. Leivo tangoiksi ja jaa kumpikin 25 palaan.
 5. Leivo palat pyöreiksi sämpylöiksi ja laita ne kohoamaan leivinpaperin päälle pellille.
 6. Voitele leivonnaiset munalla ja ripottele pinnalle unikonsiemeniä.
 7. Paista sämpylät 225 asteessa 8-10 minuuttia.

Täyte:

1. Leikkaa lohi pieniksi kuutioiksi ja lisää rahkan ja ranskankerman joukkoon .
2. Mausta seos tillisilpulla ja sitruunapippurilla.
3. Halkaise sämpylät ja laita väliin täytettä.