



Kasvispatongit

Aineet: 5 dl vettä tai maitoa
2 tl suolaa
2 rkl sokeria
1 pussi leivontahiivaa tai 25 g tuoretta hiivaa
9-11 dl vehnä jauhoja
50-100 g margariinia tai öljyä
täyte:
2-3 rkl margariinia
n. 1 1/2 l raastettuja kasviksia esim. porkkanaa, selleriä, purjoa, kesäkurpitsaa jne.
3-4 valkosipulin kynttä
suolaa, viherpippuria, (basilikkaa)
3-4 dl juustoraastetta
voiteluun: munaa
pinnalle: unikon- tai seesaminsiemeniä

Valmistus: 1. Valmista ensin täyte. Käytä aina niitä kasviksia, joita vuodenaikaan nähden on parhaiten saatavilla. 2-3 lajiakin kerralla riittää.

2. Hauduta raastettuja kasviksia kattilassa koko ajan sekoittaen kunnes ne ovat pehmenneet.

3. Puserra joukkoon valkosipulin kynnet ja mausta seos. Anna täyteen jäähtyä.

4. Liuota kädenlämpöisen veden joukkoon suola ja sokeri.

5. Lisää joukkoon osa jauhoista, joihin kuivahiiva on sekoitettu. Vatkaa taikinaa hetken ja lisää loput jauhot sekä pehmeä margariini. Anna taikinan kohota.

6. Jaa taikina 8-10 osaan. Kaaviloi osat neliöiksi 20x20 cm.

7. Levitä neliöille ohuelti täytettä, ripottele pinnalle juustoraastetta ja kääri rullalle kulmasta alkaen niin, että patongista tulee keskeltä vähän pulleampi.

8. Leikkaa terävällä veitsellä vinot viillot leivonnaisen pintaan. Anna kohota pellillä leivinpaperin päällä.

9. Voitele leivonnaiset munalla ja ripottele pinnalle unikon- tai seesaminsiemeniä.

10. Paista 225 asteessa 15-20 minuuttia.

Voit valmistaa oheisen ohjeen mukaan tavallisia patonkeja ilman täytettä. Paistoaika on silloin 12-15 minuuttia.