



Kasvispiirakat

Aineet:

Pohja:
1 1/2 dl maitoa
1/2 dl vehnä jauhoja
3 tl leivontahiivaa tai 25 g tuoretta hiivaa
100 g margariinia
1/2 tl suolaa
3 1/2 dl vehnä jauhoja
Täyte:
2-3 porkkanaa
1 purjo tai iso sipuli
1 paprika tai pieni selleri
2 dl juustoraastetta
1 muna
1/2 dl kermaa
suolaa, viherpippuria
1 tl oreganoa tai basilikaa
(100 g savukinkkua tai savukalaa)

- Valmistus:
1. Sekoita kädenlämpöisen maidon joukkoon 1/2 dl vehnä jauhoja, joihin kuivahiiva on sekoitettu. Anna seistä 5 minuuttia.
 2. Sekoita pehmeä margariini, suola ja vehnä jauhot keskenään.
 3. Lisää joukkoon maito-hiivaseos ja alusta taikina tasaiseksi.
 4. Leivo taikinasta tanko ja jaa se 18 palaan.
 5. Leivo palat pyöreiksi pulliksi ja laita ne kohoamaan leivinpaperin päälle pellille lämpimään paikkaan hyvin peitettynä.
 6. Valmista täyte. Raasta porkkanat, leikkaa purjo renkaiksi ja paprika pieniksi kuutioiksi.
 7. Hauduta kasviksia pannulla öljyssä noin 10 minuuttia.
 8. Sekoita joukkoon juustoraaste, muna, kerma sekä mausteet. Voit halutessasi käyttää myös pieniksi kuutioituna savukinkkua tai savukalaa.
 9. Paina kohonneisiin pulliin syvennykset esimerkiksi tasapohjaisella juomalasilla tai puusurvimella.
 10. Voitele reunat munalla ja pistele syvennykset haarukalla.
 11. Laita syvennyksiin täytettä.
 12. Paista piirakat 225 asteessa 15-20 minuuttia.