



Peruna-kinkkupiiras

Aineet: 5 dl vehnä jauhoja
150 g voita ja leivontamargariinia
1/2 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria
1 muna
2 dl vettä
4 perunaa
300 g savukinkkua
3-4 dl juustoraastetta
4 munaa
2 dl kermaa
riipaus suolaa ja valkopippuria
1/2 tl muskotti pähkinää

Valmistus: Sekoita jauhot ja kuutioksi leikattu rasva monitoimikoneessa tai sähkövatkaimella. Lisää mausteet, muna ja vesi. Sekoita taikina tasaiseksi palloksi ja nosta noin puoleksi tunniksi kylmään kelmuun käärittynä. Kuori ja viipaloi sillä aikaa perunat ohuiksi viipaleiksi ja savukinkku suikaleiksi. Kaaviloi taikina pyöreäksi levyksi ja nosta sopivankokoiseen piirasvuokaan pohjalle ja reunoille. Levitä päälle perunaviipaleet, juustoraaste ja kinkku kerroksittain. Sekoita munat, kerma ja mausteet ja kaada seos perunoiden päälle. Ripauta pintaan hiukan vielä juusto raastetta ja kypsennä piirasta uunissa 200 asteessa noin 45 minuuttia.