



Lanttukukko 2

Aineet: 500 g (2 pkt) ruiskuoritaikinaa tai omatekoista ruistaikinaa
1 keskikokoinen lanttu
1 tl suolaa
300 g siansivua
1-2 rkl puuroriisiä
voisulaa

Valmistus: Leikkaa lanttulohkot mikronkestävään kulhoon paksuhkoiksi viipaleiksi. Lisää 1-2 rkl vettä. Peitä kuvulla ja kuumenna täydellä teholla 25-30 minuuttia tai kunnes palat ovat melkein kypsiä. Sulata ruiskuoritaikinat pakkauksen ohjeen mukaan ja kaaviloine ruisjauhojen avulla hiukan ohuemmiksi levyiksi. Poista sian sivusta nahka ja viipaloiliha. Nosta toinen taikinalevy kapealle leikkuulaudalle ja levitä sen päälle raakaa riisiä. Riisi kerää kosteutta lantuista ja estää kukon "laulamisen" eli rikkoutumisen. Levitä riisin päälle jäähtyneet lanttuviipaleet paksuksi kerrokseksi ja mausta ne suolalla. Peitä lantut liha viipaleilla. Nosta toinen taikinalevy päälle ja ummista piirakka hyvin. Käännä reunat kukon alle, jos liepeissä on varaa. Pistele kukon pinta haarukalla. Sujauta koko komeus leikkuulaudan avulla paistopussiin. Sulje pussin suu, mutta leikkaa höyryaukko. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin kaksi tuntia. Halkaise pussi keskeltä ja voitele kukon pinta voisulalla. Sulje pussi taas ja peitä paketti parilla pyyhkeellä, jotta kuori pehmenee. Tarjoa kukko voin kanssa.