



Kasvispate taikinakuoressa

Aineet: 500 g pasteijataikinaa
4 porkkanaa
1 purjo
3 dl vettä
kasvisliemikuutio
1/2 dl oliiviöljyä
300 g pinaattia
2 sipulia
3 dl riisiä
2 munaa

Valmistus: Kuori ja paloittele porkkanat. Halkaise, pese ja suikaloi purjo. Keitä kasviksia vähässä vedessä noin 15 minuuttia. Hienonna seos monitoimikoneessa tai tehosekoittimessa ja lisää loppuvaiheessa kananmuna. Hienonna sipuli ja kuullota öljyssä. Lisää pinaatti ja kiehauta. Anna seoksen jäähtyä hieman ja sekoita joukkoon toinen kananmuna.

Keitä riisi miedosti suolatussa vedessä. Kauli jääkaapissa sulanut voitaikina tasaiseksi levyksi, kylmän uunipellin päällä.

Lado porkkanamuhennos, pinaatti ja riisi kerroksittain noin 15 cm leveydeltä taikinan keskelle. Käännä liepeet täytteen päälle ja varo taikinan rikkoutumista. Käännä päädyt yläpuolelle ja aseta toinen uunipelti käärön päälle. Purista yhteen ja kiepauta ympäri, jolloin taikinan saumakohdat painuvat piiloon käärön alle. Pistele pinta haarukalla ja sivele halutessasi munalla. Paista kasvispiirasta 175 asteen uuninlämmössä noin 70 minuuttia. Tarjoa lisäksi yrttikastiketta, jonka sekoitat jogurtista, basilikasta, timjamista ja chilijauheesta.