



Yrttimuna piiras

Aineet: Piirakkapohja halk. 22 cm:n piirakkavuokaan
Täyte:
kourallinen tuoretta persiljaa, minttua ja pinaattia
useita salaatin lehtiä (ei jäävuorisalaattia)
1 tl meiramia tai oreganoa
pieni kourallinen basilikaa
6 munaa
3 munan keltuaista
½ l vettä
40 g parmesan juustoa
1 tl inkivääriä
1 tl kanelia
1/3 tl mustapippuri rouhetta
1/3 tl fine spices -maustesekoitusta
suolaa
sokeria
Fine spices -maustesekoitus:
1 tl mustapippuria
1 tl kanelia
1 tl inkivääriä
0,75 tl saframia
hitunen neilikkaa

Valmistus: Esipaista piirakkapohjaa noin 8 min 220 asteessa.

Täyteen teko: Hienonna yrtit tehosekoittimella, lisää vesi ja sekoita massaksi. Kaada massa siivilän läpi astiaan, painele yrteistä kaikki mahdollinen mehu. Vispaa munat ja sekoita joukkoon. Lisää juusto, inkivääri, kaneli ja pippuri. Kaada täyte esipaistetun piirakkapohjan päälle.

Paista uunissa 175 asteessa kypsäksi.