



Feta-pinaattipiiras

Aineet: 150 g voita
1 dl juustoraastetta
2,5 dl vehnä jauhoa
1 tl leivinjauhetta
0,5 dl kermaa
200 g feta-juustoa
150 g pinaattia hienonnettuna
100 g sipulia paloitteltuna
4 kpl munaa
1,5 dl smetanaa
1 dl maitoa
1 dl tilliä hienonnettuna
riipaus muskottia
riipaus suolaa

Valmistus: Sekoita pehmeään voihiin juustoraaste, vehnä jauho-leivinjauheseos ja kerma. Vuoraa vuoka taikinalla.
Leikkaa juusto kuutioiksi. Purista sulatetusta pakastepinaatista liiat vedet. Levitä taikinapohjalle juustokuutiot, pinaatti ja sipuli. Vatkaa munat ja sekoita niiden joukkoon muut aineet. Mausta. Kaada seos vuokaan. Paista n. 40 min. 200 asteessa.