



Homejuustohöysteinen sipulipiirakka

Aineet: 150 g Voita
3 dl Vehnäjauhoa
3-5 rkl Smetanaa
1 dl Juustoraastetta
4 kpl Sipulia
150 g Homejuustoa
Inkivääriä
riipaus Sokeria
Kermaa

Valmistus: Sekoita voi, vehnäjauhot, smetana ja 1 dl juustoraastetta keskenään ja levitä seos vuokaan (n. 23 cm).

Paista noin 10 minuuttia 200 asteessa.

Viipaloi sipulit, kuullota öljyssä, kunnes ne pehmenevät hieman. Lisää lämpimän sipulin joukkoon

homejuustonokareet, mausta kermalla niin että seos notkistuu. Kaada täyte esipaistetulle taikinapohjalle.

Paista piiras kypsäksi 200 asteessa 20-30 minuuttia.

www.superkokki.com