



Homejuustopiiras

Aineet: 2,5 dl Vehnäjauhoa
100 g Voita
2,5 rkl Vettä
0,25 tl Suolaa
riipaus Sokeria
100 g Homejuustoa
150-200 g Kermajuustoa
2 rkl Voita
3 rkl Kermaa
2 kpl Munaa
Suolaa
Valkopippuria
Cayennepippuria
0,5 rkl Ruohosipulia silputtuna

Valmistus: Nypi jauhot, voi ja sokeri murumaiseksi seokseksi. Lisää kylmä vesi. Sekoita tasaiseksi ja vuoraa piirasvuoka taikinalla (n. 23 cm).
Sekoita juusto, voi sekä kerma keskenään ja vatkaa seokseen munat. Puserra seos siivilän läpi. Mausta maun mukaan, lisää silputtu ruohosipuli. Kaada seos pohjataikinalle. Paista 25-30 minuuttia 200 asteessa.