



Juustopasteijat

Aineet: 375 g rahkaa
375 g voita
6 dl vehnäjauhoa
1,5 tl leivinjauhetta
100 g feta-juustoa
0,5 dl mustia oliiveja hienonnettuna
0,5 dl persiljaa hienonnettuna
1 kpl munaa
mustapippuria myllystä
1 kpl munaa

Valmistus: Sekoita rahka ja voi ja lisää jauho-leivinjauhoseos. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.

Muotoile taikina suorakaiteeksi ja koveta jääkaapissa.

Hienonna Feta-juusto haarukalla ja lisää joukkoon muut aineet.

Kauli taikina noin puolen cm:n paksuiseksi levyksi ja leikkaa siitä 8x8 cm:n neliöitä. Taikinasta tulee noin 30 neliötä.

Voitele neliöiden reunat munalla, lusikoi keskelle täytettä, käännä kolmioksi ja sulje reunat haarukalla painellen ja nosta uunipellille.

Voitele ja ripottele pinnalle unikonsiemeniä koristeeksi.

Paista 250 asteisessa uunissa noin 10 min.