



Kalastajan piiras

Aineet: 500 g Lehtitaikinaa
100 g Kalaa kypsänä
100 g Katkarapuja
2 Munaa
2/3 dl Riisiä
3 rkl Raejuustoa
1 rkl Mätitahnaa
Tilliä
Suolaa
Pippuria
Kermaa (voiteluun)

Valmistus: Pilko kypsä kala ja sekoita joukkoon katkaravut. Keitä ja kuuttoi munat. Keitä riisi pehmeäksi. Sekoita ainekset keskenään ja lisää raejuusto, mätitahna, hienonnettu tilli, suola ja pippuri. Piirrä kalan puolikas kaksin kerroin taitetulle paperille. Kauli lehtitaikinasta 2mm paksu levy ja leikkaa siitä kaksi kokonaista kalaa. Levitä täyte toisen kalan päälle ja nosta toinen kanneksi. Painele reunat tiiviiksi. Sivele keltuaisella, jonka joukossa on 2 rkl kermaa. Paista 200 asteen lämmössä noin 15 minuuttia.

www.superkokki.com