



Katkarapupiirakka

Aineet: 150 g Voita
2,5 dl Vehnäjauhoa
2 rkl Vettä
1 dl Juustoraastetta
200 g Katkarapuja
1 dl Tiliä hienonnettuna
1 dl Kermaa
1 dl Tuorejuustoa
2 kpl Munaa
Mustapippuria myllystä
Suolaa
2 dl Juustoraastetta

Valmistus: Sekoita pohjataikinan aineet keskenään ja painele voideltuun piirakkavuokaan.

Esipaista pohjaa 200 asteisessa uunissa 10 min.

Sekoita ensin tili ja katkaravut keskenään. Sekoita sitten keskenään kerma, juusto, munat ja mausteet.

Kaada katkaravut piirastaikinalle ja päälle kuorrutuskastike.

Ripottele pinnalle juustoraastetta ja paista 175 asteessa 20 min.