



Puikula-porovuoka

Aineet: 8-10 Lapin Puikulaa
1 kananmuna
1/2 dl vehnä jauhoa
1 tl suolaa
1 dl ruokakermaa
Täyte:
80-100 g kylmäsavuporoa
200 g tuorejuustoa
2 rkl ruokakermaa
1/2 purjosipulia
1 sipuli
1/4 tl jauh. mustapippuria
katajanmarjaa
korppujauhoja

Valmistus: Raasta kuoritut, keitetyt Puikulat.

Riko munan rakenne. Lisää kerma ja suola.

Sekoita muna-kermaseos perunaraasteen sekaan . Lisää jauhot ja sekoita massa hyvin.

Voitele matalareunainen torttuvuoka ja laita pohjalle puolet seoksesta.

Silppua purjo ja sipuli sekä kuullota seos pannulla.

Suikaloi poron liha ja sekoita tuorejuustoon yhdessä kerman kanssa. Mausta seos pippurilla ja katajanmarjoilla. Tarkista maku ja lisää perunamassan päälle.

Lisää sipuliseos ja laita loput perunasta vuokaan kanneksi.

Painele lusikalla kuvioita pintaan, ripottele korppujauhoja ja paista vuokaa 225 :ssa asteessa n. 45 minuuttia, kunnes pinta on kauniin ruskea.