



## Lohicoulibiack

Aineet: 1 ½ dl kokonaisia ohra suurimoita  
3 keitettyä kananmunaa  
1 iso sipuli  
100 g voita  
400 g voitaikinaa  
4 rkl hienonnettua tilliä  
1 tl suolaa  
valkopippuria  
300 g lohifileetä viipaleina

Valmistus: Keitä ohrasuurimot suolalla maustetussa vedessä kypsäksi

( noin 20 minuuttia ). Siivilöi ja huuhtelee suurimot kylmällä vedellä.

Valuta kuivaksi. Hienonna sipuli ja kypsennä se 1 rkl:ssa voita pannulla. Sulata loppu voi. Kaada voisula ohran joukkoon. Mausta suolalla ja jauhetulla valkopippurilla. Laita seos kylmään. Kaaviloi voitaikina 35 X 35 cm kokoiseksi levyksi. Puhdista pinta jauhoista. Laita puolet ohrasta taikinan päälle niin että oikeaan reunaan jää 8cm ja vasempaan reunaan

15 cm vapaata tilaa, sekä molempiin päihin n. 4 cm. Kokoa ohran päälle kerroksittain sipuli, tilli, lohiviipaleet ja lopuksi vielä loppu ohra.

Mausta jokainen kerros suolalla ja jauhetulla valkopippurilla. Voitele piirakan reunat kananmunalla ja nosta ensin päädyt sitten oikea sivu ja lopuksi vasen sivu täytteen päälle. Varmista että saumat ovat kiinni.

Koristele piirakka ja voitele kananmunalla. Pistele kuori haarukalla.

Paista + 200 asteessa noin 1 tunti. Peitä paiston loppupuolelle foliolla jos piirakka tummuu liikaa. Tarjoa kuumana voisulan kera.