



Kalapiirakka

Aineet: 1 pkt (500 g) ruiskuoritaikinaa, pakaste

Täyte:

1 dl sipulikuutioita

0,5 dl tillisilppua

100 g kevyt juustoraastetta

1 kananmuna

1 dl kevytmaitoa

yrttistä kalamaustetta

300 g kalafilettä

suolaa, pippuria

Valmistus: Kuumenna uuni 200 asteeseen. Painele sulanut taikina vuolan pohjalle ja reunoille. Sekoita sipulikuutiot, tillisilppu, juustoraaste, kananmuna, maito ja kalamauste. Levitä seos pohjan päälle vuokaan. Leikkaa kalafile ohuiksi, vinoiksi viipaleiksi. Voit käyttää kalana myös graavi- tai kylmäsavukirjolohta. Huomioi niissä oleva suola maustaessasi.

Levitä suolalla ja pippurilla maustetut kalaviipaleet täytteen päälle vuokaan. Paista uunin alatasolla 30-40 minuuttia. Tarjoa lämpimänä esim. punajuurisalaatin kanssa. Valmistusaika 60 minuuttia.

www.superkokki.com