



## Lohirulla

Aineet:      rahkavoitaikina:  
1 prk (250 g) Maitorahkaa  
250 g voita  
4 dl vehnä jauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
Täyte  
2 dl vettä  
1 dl pitkä riisiä  
1 prk (100 g) valkosipuli-tuorejuustoa  
2 dl hienonnettua tilliä  
200 g kylmäsavukirjolohta  
Voiteluun munaa

Valmistus: Sekoita maitorahkaan pehmeä voi. Lisää vehnä jauho-leivinjauheseos. Sekoita nopeasti tasaiseksi. Muotoile taikina suorakaiteeksi ja kääri se kelmuun. Anna kovettua jääkaapissa. Valmista täyte. Keitä riisi kypsäksi, valuta ja jäähdytä. Sekoita riisi juuston ja tillin kanssa tasaiseksi seokseksi. Hakkaa kirjolohi karkeaksi hakkelukseksi. Kauli taikina ohueksi, 30 x 50 cm:n suuruiseksi levyksi. Levitä sille riisiseos ja kalahakkelus. Kääri levy rullaksi. Leikkaa se viipaleiksi. Lado rullaviipaleet leivinpaperille pellille, voitele ja paista 225 asteessa 15 - 20 min