



Parsa-parmesaanipiiras

Aineet: 1 pkt (400 g) piirakkataikinaa
Täyte:
1 tlk (250 g) vihreää tankoparsaa
1 tlk (185 g) viipaloituja herkkusieniä
3 kananmunaa
2 dl kasvirasvasekoitetta
1 dl parmesaanijuustoraastetta
1 tl pitsamaustetta
1/2 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
Koristeeksi:
ruohosipulia
kirsikkatomaattia

Valmistus: Kauli sulaneesta taikinasta suorakaiteen muotoinen levy. Nosta levy voidellun uunivuoan (noin 28 cm x 23 cm) pohjalle ja reunoille. Pistele ja paista 200-asteisen uunin alatasolla noin 15 minuuttia. Valuta parsat ja herkkusienet. Levitä ne piirakkapohjalle. Vatkaa kananmunien rakenne rikki ja sekoita joukkoon kasvirasvasekoite, juustoraaste ja mausteet. Kaada seos piirakkavuokaan. Jatka paistamista 200-asteisen uunin alatasolla noin 30 minuuttia. Jos pinta ruskistuu liikaa, peitä piiras foliolla. Koristele ruohosipulilla ja kirsikkatomaateilla. Piiras maistuu sekä lämpimänä että kylmänä.