



Savuahven-fetajuustopaistos

Aineet:

Pohjataikina:

75 g voita

1,5 dl juustoraastetta

1 dl vehnä jauhoja

Täyte:

200 g savustettua ahventa
(puhdistettuna)

2 rkl voita

2 dl purjoa suikaleena

2 dl porkkanaa suikaleena

2 dl feta-juustoa pieninä kuutioina

Munamaito:

0,5 dl hakattua tilliä

2 dl maitoa

2 munaa

suolaa

mustapippuria

Valmistus: Sekoita pehmeä voi, juustoraaste sekä vehnä jauhot keskenään. Painele taikina voidellun uunivuoan pohjalle ja reunoille.

Lisää savuahvensilppu taikinan päälle tasaisesti.

Kuullota kasvikset voissa pehmeiksi ja laita ahvensilpun päälle. Ripottele pinnalle pienet Feta-juustokuutiot.

Sekoita munamaidon ainekset keskenään ja kaada seos paistoksen päälle. Paista uunissa 200 asteessa noin 30 minuuttia.

Tarjoile raikkaan salaatin kera.