



Savusilakka-pinaattipiirakka

Aineet: 1 paketti voitaikinaa
1 kg savusilakoita
4 keitettyä kananmunaa
4 dl keitettyä riisiä
500 g pinaattia
2 rkl voita
kananmunaa voiteluun
vehnä jauhoja
Kastike:
1 dl vettä
1 dl voisulaa
1 dl silputtua tilliä

Valmistus: Puhdista savusilakat ruodottomiksi ja nahattomiksi. Silppua kypsät munat, halutessasi valkuaiset ja keltuaiset erikseen.

Hauduta pinaatinlehdet voissa ja jäähdytä.

Kauli taikina noin 30 x 40 cm:n suuruiseksi levyksi. Jos haluat piirakan pintaan koristeita, jätä pieni osa taikinasta sitä varten. Levitä levyn pitkälle reunalle noin 10 cm:n leveydeltä kerroksittain riisiä, savusilakoita, kananmunavalkuaista, keltuaista sekä pinaattia.

Sulje piirakka kääntämällä levyn toinen puoli täytteen päälle. Taita kansilevyn

reuna pohjalevyn alle. Sulje huolellisesti myös piirakan päät. Voitele saumat kiinni munalla.

Voitele piirakka munalla, pistele varovasti ja koristele taikinanauhoilla. Paista 200 asteen lämmössä uunin alimmalla tasolla 30-40 minuuttia. Tarjoa lämpimänä tilli-voisulakastikkeen ja syksyisen kasvissalaatin kanssa.