



Hapankaalipiirakka

Aineet: 500 g hapankaalia
1 iso sipuli
2 valkosipulinkynttä
1 porkkana
1 pkt amerikanpekonia
voita hauduttamiseen
3 rkl siirappia
1 tl kuminää
1 tl valkopippuria
5 nakkia
5 bratwurstia
1 pkt valmista piirakkataikinaa

Valmistus: Anna hapankaalin valua juoksevassa vedessä 5 minuuttia. Valuta hyvin.

Laita pataan hieman voita ja silputtu amerikanpekoni. Ruskista kevyesti.

Lisää kuorittu ja viipaloitu sipuli ja porkkana sekä silputut valkosipulit ja hauduta hetki.

Lisää hyvin valunut hapankaali. Hauduta noin 20 minuuttia.

Mausta siirapilla, valkopippurilla ja kuminalla ja hauduta 10 minuuttia.

Tarkista maku. Jäähdytä seos.

Vuoraa paistosvuoka valmiilla piirakkataikinalla.

Täytä hapankaalilla ja painele paloittelut makkarat päälle.

Paista 180 asteisessa uunissa puolisen tuntia.

Tarjoile piirakka kuumana.