



Kaali-lampaanlihapiirakka

Aineet: 500 g valmista voitaikinaa
muna piirakan voiteluun
Täyte:
700 g keräkaalia
150 g voita
3 rkl sokeria
1 rkl etikkaa
400 g lampaanjauhelihaa
2 tl mustapippuria
1 dl voimakasta lihalientä

Valmistus: Sulata voi paistinpannulla. Nosta hienon hienoksi leikattu kaali pannulle ja paista sitä hieman. Ripottele kaalin päälle sokeria ja kaada etikka joukkoon. Kääntelee kaalia pannulla ja pane kansi päälle. Alenna lämpöä ja kypsennä kaalia aina silloin tällöin sekoittaen, kunnes kaali on kuultavan vaalean ruskeaa ja rennon laiskaa.

Paista lampaanjauheliha eri pannulla voissa murusiksi. Mausta liha mustapippurilla ja sekoita pippuri lihan joukkoon. Paista vielä minuutti, pari. Lisää lihaliemi pannulle ja kypsennä lihaa sekoitellen sen aikaa että liemi on tyystin haihtunut. Sekoita kaali ja liha keskenään.

Voitele piirakkavuoka. Kauli kaksi kolmasosaa taikinasta pyöreäksi levyksi ja nosta vuokaan. Jätä hyvät reunukset.

Nosta täyte piirakkapohjalle ja käännä reumat täytteen päälle. Voitele reumat vatkatulla munalla. Kauli loppu taikina pyöreäksi ja vähän vuokaa suuremmaksi levyksi. Nosta se vuokaan ja pujota ylimääräiset reumat piirakan ja vuonanreunuksen väliin.

Voitele piirakan pinta munalla ja pistele siihen reikiä haarukalla. Pane vuoka 200-asteiseen uuniin ja paista piirakkaa 30-40 minuuttia tai niin kauan että pinta saa kauniin värin.

Kaalipiirakka maistuu hyvälle voisulan kanssa. Myös kylmä smetana on maukas seuralainen.