



Kirjolahipiiraset

Aineet: 8 kpl
2 dl vettä
25 g hiivaa
1/2 tl suolaa
1/2 dl öljyä
1 dl grahamjauhoja
4 ½ dl vehnäjäuhoja
Täyte:
1 dl ketsuppia
1-2 tl yrttimaustetta
2 dl juustoraastetta
1 rkl öljyä
300 g kirjolahisuikaleita (kypsiä)
1/4 tl aromisuolaa
1/4 tl valkopippuria
1 dl purjorenkaita

Valmistus: 1. Liota hiiva haaleaan veteen ja lisää suola, öljy ja grahamjauhot ja alusta jauhot taikinaan.
2. Leivo taikinasta kahdeksan pullaa, aseta ne pellille ja anna kohota.
3. Paina pullat juomalasin pohjalla litteäksi, n. 15 cm:n pyörylöiksi.
4. Sekoita ketsuppi ja yrtti mausteet. Levitä seos piiraille ja ripota puolet juustoraasteesta pinnalle.
5. Levitä lohisuikaleet ja purjorenkaat piirakoille, paista 225 asteessa 12-15 minuuttia.
Tarjoa iltapalaksi tai välipalaksi.