



Peruna-sienipasteijat

Aineet: 15-20 kpl
Taikina:
500 g keitettyjä perunoita
250 g margariinia
7-8 dl vehnä jauhoja
1-2 tl suolaa
Täyte:
500 g tuoreita herkkusieniä tai siitakesieniä
1 sipuli
2 rkl öljyä
1 ruukku tuoretta basilikaa tai kirveliä
suolaa ja pippuria
2 dl maustamatonta jogurttia
1 muna voiteluun

Valmistus: Nypi jauhot ja rasva seokseksi ja lisää vähitellen mukaan murskatut perunat. Osa perunoista saa jäädä rouheisena taikinaan. Anna taikinan tasaantua viileässä tunnin ajan.

Silppua sipuli, viipaloi sienet ja hauduta niitä 10 minuutin ajan öljyssä miedolla lämmöllä. Mausta suolalla, pippurilla ja silputulla tuoreyrtilä. Anna jäähtyä ja sekoita mukaan jogurtti.

Kauli taikina 1/2 cm paksuiseksi ja ota sitä pyöreällä muotilla paloja. Nosta jokaisen kuoren päälle ruokalusikallinen täytettä. Kostuta reunat vedellä ja sulje pasteijat huolellisesti. Voitele munalla.

Kypsennä 175 asteen lämmössä 15-20 minuutin ajan.