



Puutarhurin piiras

Aineet: 150 g voita tai margariinia
2 1/2 dl vehnä jauhoja
1 1/2 tl leivinjauhetta
3 dl juustoraastetta
noin 1/2 dl vettä
Täyte:
parsakaalia
kukkakaalia
porkkanoita
herkkusieniä
2 dl kuohukermaa
1 muna
2 tl yrttimaustetta
1/2 tl yrttisuolaa

Valmistus: Nypi rasva ja jauho-leivinjauheseos murumaiseksi. Sekoita joukkoon juustoraaste ja kylmää vettä niin ,että taikina kiinteytyy. Pane jääkaappiin odottamaan.

Paloittele ja höyrytä kasvikset puolikypsiksi.

Painele tai kauli taikina suuren piirasvuolan pohjalle ja reunoille. Paista pohjaa 225 asteessa noin 10 minuuttia.

Asettele kasvikset ja viipaloidut herkkusienet puolikypsälle pohjalle ja kaada päälle maustettu kerma-munaseos.

Jatka kypsentämistä 150 asteessa noin 15 minuuttia tai kunnes täyte on hyytynyt. Tarjoa piirasta lämpimänä raikkaan salaatin kanssa.