



## Tuomaan joulukala

Aineet: 2 kpl 400 g:n ruisperunataikinal levyä

Täyte:

1 dl puuroriisiä

2 1/2 dl vettä

hienonnettu kypsä muna

tilkka rypsiöljyä

1 - 2 dl kypsiä sieniä

1 dl kypsää sipulisilppua

600 g siikafileetä

suolaa

mustapippuria

Valmistus: Keitä puuroriisi hiljalleen kannen alla. Keitä munaa 7 minuuttia. Hienonna se jäähtyneenä. Pehmennä sipulisilppu öljytilkassa paistinpannulla tai matalassa kattilassa ja lämmitä sipulin kanssa pakastesienihakkelus. Jos käytät tuoreita herkkusieniä, kypsennä ne sipulin kanssa. Suomusta siika ja fileoi se.

Nosta taikinal levyt yöksi sulamaan jääkaappiin. Kaulitse taikinat puolen sentin paksuisiksi laatoiksi. Siirrä taikinalaatta leivinpaperin päälle uunipellille. Levitä suolalla ja mustapippurilla maustettu riisi taikinalle niin, että reunoille jää sentin verran tyhjää tilaa. Laita siikafileet riisin päälle. Mausta myös kalat. Levitä sieniseos kalojen päälle. Kostuta taikinan reunat vedellä ja levitä toinen taikinalaatta täytteen päälle. Painele haarukalla taikinat reunat yhteen. Kuvioi taikinaan eviä ja pää. Painele taikinan pintaan kuorimaveitsen kärjellä suomukuviot. Voitele piirakka vatkatulla munalla. Paista piirakkaa 200 asteisessa uunissa 30 minuuttia. Jos paistos saa liikaa väriä, laske uunin lämpöä tai peitä piiras leivinpaperilla. Tarjoa siikapiirakan kanssa vihersalaattia ja punaherukalla terävöitettyä mansikkamehua.