



Jyvänen

Aineet: Taikina:
2 dl vettä
n. 3 dl ruisjauhoja
n. 1 dl vehnäjäuhoja
n. 1 dl ohraja uhoja
35 g voisulaa
suolaa
Täyte:
400 g kirjolohta
150 g savusilavaa siivuina
suolaa, valkopippuria
voisulaa voiteluun
Juustotahna:
80 g tuorejuustoa
tuoreita yrttejä

Valmistus: Valmista taikina sekoittamalla kaikki aineet keskenään. Jaa taikina neljään yhtä suureen osaan ja kaaviloi karjalanpiirakan muotoon (soikioiksi) noin 2 millimetrin paksuiseksi.

Paloittele kirjolohi neljään yhtä suureen osaan ja mausta. Paketoi kirjolohipalat savusilavalla ja aseta ne kaaviloiduille taikinapohjille. Sulje taikinan saumakohdat vettä apuna käyttäen ja muotoile jyvän muotoon.

Paista 225-asteisessa uunissa 15-20 minuuttia ja voitele voisulalla heti kypsennyksen jälkeen.

Pehmitä tuorejuusto vatkaamalla ja mausta yrteillä. Annostele tai pursota tahna Jyväsille lisäkkeeksi.