



Hirvijuustopiiras

Aineet: 100 g pehmeää voita
2 dl vehnäjauhoja
1/2 tl suolaa
3 rkl vettä
Täyte:
200 g kypsää hirvenlihaa
1 sipuli
15 g voita
50 g selleriä
1/2 prk (100g) raejuustoa
11/2 rkl hienonnettua persiljaa
2 dl kermamaitoa
2 munaa
Pinnalle:
1 dl juustoraastetta

Valmistus: Sekoita voi ja vehnäjauhot ryynimäiseksi seokseksi. Lisää suola ja vesi. Anna taikinän jähmettyä jääkaapissa. Leikkaa hirvenliha pieniksi kuutioiksi. Hienonna sipuli ja paista voissa. Raasta selleri hienoksi raasteeksi. Sekoita täytteen ainekset.

Vuoraa matala, voideltu vuoka (halkaisija n. 24 cm) taikinalla. Kaada täyte päälle. Ripottele juustoraastetta pinnalle. Paista piirasta 200 asteessa 30-40 minuuttia.