



Flamboyentes bake - Lihapiiras

Aineet: 1 kg porsasta
7 kananmunan valkuaista
4 tl sokeria
1/4 tl pippuria
3/4-1 tl inkivääriä
3/8 tl suolaa
rasia raejuustoa
1/2 tl anista
1/8 tl suolaa
1/4 tl inkivääriä
11/2 tl sokeria
valmista voitaikinaa
2 rkl pinjansiemeniä (koristeeksi)
1 rkl kokonaisia neilikoita (koristeeksi)

Valmistus: Keitä kattilallinen vettä, lisää liha, keitä noin 15 minuuttia kannella peitettynä. Nosta liha kylmenemään.
Poista luut ja rasva. Hienonna liha hyvin pieniksi paloiksi. Lisää munan valkuaiset, sokeri, pippuri, inkivääri, suola ja sekoita hyvin. Sekoita toisessa kulhossa raejuusto, anis, suola, inkivääri ja sokeri. Laita liha taikinallevylle, levitä juustosekoitus sen päälle. Koristele neilikoilla ja pinjansiemenillä. Paista 175 asteessa noin 50 minuuttia.