



Juusto-ohukaiset Hansagin tapaan

Aineet:	200	g	rahkaa
	100	g	juustoa
	1		muna
	1		punasipuli
	1		tomaatti
	1		valkosipulin kynsi
	4		viipaleita baconia
			suolaa, jauhettua pippuria
			jauhettua kuminaa
	8		valmiiksi paistettua ohukaista
			kastikkeeseen:
	50	g	jauhoja
	50	g	margariinia tai voita
			suolaa, jauhettua pippuria
	1	dl	maitoa
	1	dl	kermaa
	50	g	juustoa
	100	g	sieniä
	100	g	kermajuustoa
	1		porkkana
	2		munankeltuaista

Valmistus: Esityöt:

Rahka valutetaan huolellisesti, tomaatti kuoritaan ja paloitellaan kuutioiksi, sienet puhdistetaan ja paloitellaan. Sipuli, tomaatti ja pekoni pilkotaan kuutioiksi, valkosipuli murskataan, juusto raastetaan, muna vatkataan, porkkana raastetaan.

Täytteen valmistus:

Rahka, sipuli, pekoni ja tomaatti sekoitetaan keskenään. seokseen lisätään juustoraaste ja muna, suola ja pippuri. Ainekset sekoitetaan tasaiseksi massaksi.

Juustokastikkeen valmistus:

Voilla suurustettuihin jauhoihin lisätään vähitellen lämmintä maitoa, juustoraaste ja munankeltuaiset ja maustetaan suolalla ja pippurilla. Kastiketta hämmennetään koko ajan.

Lettujen kokoaminen:

Ohukaiset täytetään rahkaseoksella, rullataan ja pannaan vierekkäin tulenkestävään astiaan. Pälle levitetään haudutut sienet ja porkkanaraaste ja pinnalle kaadetaan juustokastike. Paistetaan uunissa vaaleanruskeaksi. Tarjotaan kuumana. Yksi annos käsittää kaksi ohukaista.