



Szegedin kalapiirakka

Aineet: 350g voitaikinaa
150g herkkusieniä
300g fileerattua, keitettyä kalaa
50g voita
50g punasipulia
½ nippua persiljaa
3 munaa
suolaa
jauhettua pippuria
5 annosta Besamel-kastiketta

Valmistus: Esityöt:

Voitaikina kaulitaan ohueksi. Puhdistetaan sienet ja pilkotaan sipuli. Persilja silputaan ja kala paloitellaan 1cm kokoisiksi kuutioiksi. Valkuaiset vatkataan vaahdoksi.

Valmistus:

Voissa kuullotettuun sipuliin lisätään sienet ja persiljasilppu. Besamel-kastike sekoitetaan keltuasiin, lisätään kalakuutiot, sieni-sipuliseos ja valkuaisvahto. Massa kaadetaan voitaikinan päälle, joka taitetaan piirakan tapaan. Voitaikinan ylempi puoli voidellaan keltuaisella ja pinta koristellaan viiltokuvioin.

Paistetaan uunissa, paloitellaan ja tarjotaan lämpimänä.