



Sienisarvet

- Aineet: Taikina:
50 g hiivaa
3 1/2 dl haaleaa maitoa
1 tl suolaa
100 g sulatettua margariinia tai voita
n. 1 1/2 dl vehnänleseitä, graham- tai ohrajauhoja
n. 5 1/2 dl vehnäjäuhoja tai esim. sämpyläjauhoja
Täyte:
2-3 dl nummitatteja tai muita mietoja sieniä
hienonnettua ruohosipulia tai muuta sipulia
50 g hienonnettua anjovista
suolaa ellei anjovista käytetä
Voiteluun:
munaa
- Valmistus: Valmista ensin täyte. Hienonna tatit ja sipuli ja kuumenna niitä ensin kevyesti rasvassa. Jäähdytä ja lisää niihin muut täyteaineet. Jos et pidä anjoviksesta, jätä pois. Tee taikina. Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon, lisää muut aineet. Tee taikinasta mahdollisimman pehmeä. Mitä löysempi taikina, sen maukkaampi lopputulos. Anna taikinan kohota vähän aikaa. Jaa taikina kolmeen osaan. Taputtele taikinasta jauhotetulla leivinpöydällä kolme pyöreää, hyvin ohutta levyä. Jaa ne esim. kuuteen osaan, sektoriin. Pane täytettä jokaisen sektorin leveälle reunalle. Kierrä sarviksi. Pane pellille. Kohota ja voitele munalla. Paista n. 225 C:ssa 5-10 minuuttia.