



Kainuun kala-perunapiirakka

Aineet: Ruistaikina:
2 1/2 dl vettä
1 tl suolaa
1/2 dl Nestemäistä margariinia
2 tl kuivahiivaa
2 dl vehnäjauhoja
3 dl ruisjauhoja
Täyte:
1 maustekurkku
1 dl kermaa
1 rkl tilliä, 1 1/2 rkl sitruunapippuria
2 kpl sipulia
1 kirjolohifile (300-400 g)
1 ps perunahiutaleita (80 g)
1 kananmuna
voiteluun: margariinia

Valmistus: Lisää reilusti kädenlämpöiseen veteen (42 °C) suola. Sekoita kuivahiiva jauhojen joukkoon ja lisää koko jauhomäärä taikinaan. Lisää myös nestemäinen margariini. Alusta taikinaa 5 minuuttia käsin. Valmis taikina on melko löysää. Peitä kulho tiiviisti muovikelmulla ja liinalla. Anna kohota lämpimässä paikassa noin 30-40 minuuttia.

Valmista täyte:

Kuutioi maustekurkku pieniksi paloiksi. Sekoita kermasta, kurkku-kuutioista ja tillistä tasainen seos ja mausta se sitten sitruunapippurilla. Viipaloi sipulit ja pehmitä niitä hetki mikrossa. Poista kirjolohesta nahka ja paloittele se pieniksi paloiksi. Valmista perunamuusi pussin ohjeen mukaan ja lisää siihen kananmuna.

Leivo piirakka:

Vaivaa kohonnutta taikinaa jauhotetulla pöydällä. Kauli tai painele leivinpaperille taikinasta noin 15 x 40 cm:n kokoinen levy. Jätä pitkiltä sivuilta 5 cm ummistusvaraa. Laita kalapalat pohjalle, sipulirenkaat päälle ja lopuksi kermaseos. Käännä reunapalat päälle ja rypytä jauhotetuin sormin. Paista 200 °C:ssa uunin alatasossa noin 20 minuuttia. Ota piiras uunista ja pursota perunasose täytteen päälle. Jatka kypsentämistä vielä noin 20 minuuttia. Voitele sulatetulla margariinilla ennen tarjoilua.