



Pellillinen savukalapiirakkaa

Aineet: Pohja:
5 dl vehnä jauhoja
3 dl grahamjauhoja
200 g voita tai margariinia
2 tl leivinjauhetta
2 tl suolaa
2 dl vettä
Täyte:
400 g ruodotonta savulohta, -pallasta tai -silakkaa
200 g katkarapuja
2 dl purjosilppua
2 dl hienonnettua sipulia
2 dl paprikakuutioita
4 dl juustoraastetta
4 munaa
6 dl kevytkermaa
2 tl suolaa
0,5 dl hienonnettua tilliä
sitruunapippuria

Valmistus: 1. Mittaa kulhoon pohjataikinän kuivat aineet ja lisää joukkoon rasva. Nypi aineet ryynnimäiseksi seokseksi. Lisää vesi ja sekoita taikinaksi.

2. Levitä taikina uunipellille leivinpaperin päälle ohueksi kerrokseksi ja nosta taikinaa myös reunoille.

3. Pieni kala ja levitä pohjataikinalle. Ripottele päälle katkaravut, sipulit, purjo, paprikakuutiot ja juustoraaste.

4. Vatkaa munien rakenne rikki ja sekoita joukkoon kerma, suola, sitruunapippuria ja hienonnettu tilli. Kaada seos pellille ainesten päälle.

5. Nosta pelti 200-asteiseen uuniin puoleksi tunniksi. Paista, kunnes neste on hyytynyt ja pinta saanut hiukan väriä.

6. Leikkaa annospaloihin hiukan jäähtyneenä ja tarjoa välittömästi tai uudelleen lämmitettynä.