



Siikapiiraat

Aineet:

Taikina:

2 dl ruisjauhoja
2 dl vehnäjäuhoja
1 tl leivinjauhetta
2 dl smetanaa

Täyte:

1 pieni porkkana
pala fenkolia
pala purjoa
nokare rasvaa kasvien
kuullottamiseen
noin 300 g siikafilettä
hiukan sitruunapippuria

Valmistus:

1. Mittaa jauhot ja leivinjauhe kulhoon, lisää smetana ja sekoita taikinaksi. Anna levätä täyteen valmistamisen ajan kylmässä.
2. Suikaloi puhdistetut kasvikset ja kuullota hetki. Jätä kovahkoiksi. Jäähdytä kasvikset. Leikkaa kalafileet runsaan sentin levyisiksi palasiksi.
3. Rullaa taikinasta tanko, leikkaa kahdeksaan osaan. Pyörittele osat palloiksi ja edelleen litteiksi levyiksi.
4. Kauli pyöreät taikinal levyt jauhotetulla pöydällä ohuemmiksi, halkaisijaltaan noin 15 cm:n kokoisiksi piiras pohjiksi.
5. Asettele täytteet puolikkaalle pohjalle, ripottele päälle hiukan sitruunapippuria. Taita pohjalevy ja ummista piiraat huolellisesti. Pistelet pinta haarukalla.
6. Paista piiraat 200 asteen uuninlämmössä noin 20-25 min.