



Salami-sipulipiirakka

Aineet: Pohja:
125 g leivontamargariinia
2,5 dl vehnä jauhoja
1 tl yrttisuolaa
1 tl leivinjauhetta
1 dl juustoraastetta
0,5 dl ruoka -kasvirasvasekoitetta
Täyte:
1 kpl sipulia
0,3 kpl purjosipulia
1 rs herkkusieniä
1 rkl kasviöljy
100 g salamia
0,5 tl mustapippuria
0,5 tl kirveliä
2 dl ruoka -kasvirasvasekoitetta
2 kpl kananmunaa
2 dl juustoraastetta

Valmistus: Nypi keskenään pehmeä rasva, kuivat aineet ja juustoraaste. Lisää Ruoka -kasvirasvasekoite ja sekoita tasaiseksi. Painele taikina piirakkavuoran pohjalle ja reunoille. Paista pohjaa 220 °C:n lämpötilassa 15 minuuttia. Kuori ja hienonna sipuli ja leikkaa purjo pieniksi viipaleiksi. Kuullota sipulit ja sienet kevyesti rasvassa. Suikaloi salami ja lisää sieni-sipuli -seokseen, mausta. Sekoita ruoan joukkoon kananmunat ja juustoraaste. Levitä puolikypsän pohjan päälle puolet Ruoka -kasvirasvaseoksesta ja puolet sieni-sipuli -seoksesta. Tee toinen kerros samoin. Kypsennä piirasta vielä 225 °C:n lämpötilassa uunin alaosassa noin 20 minuuttia. Nauti lämpimänä teen kanssa tai tarjoa kahvipöydän suolaisena.