



Parsakaalipiirakka

8 - 10 annosta a 170g.

POHJA:

250 g Voita
5 dl Vehnäjauhoja
2 dl Grahamjauhoja
1 tl Leivinjauhetta
1 dl Vettä
1 tl Suolaa
1 tl Timjamia

TÄYTE:

250 g Parsakaalia
300 g Paprikaa
100 g Kesäkurpitsaa
100 g Sipulia
0,5 dl Ruokaöljyä
3 dl Kermaa
3 Kananmunaa
100 g Emmental-raastetta
Mustapippuria
Suolaa
Timjamia

Pohja:

1. Sekoita monitoimikoneessa tai yleiskoneen kulhossa voi, jauhot, leivinjauhe, suola ja timjami.
2. Kaada joukkoon kylmä vesi ja sekoita. Anna taikinan tekeytyä kylmässä n 1 tunti.
3. Kaulitse ja nosta taikina kaulimen avulla piirakkavuokaan.

Täyte:

1. Leikkaa parsakaali nupuiksi ja höyrytä niitä muutama minuutti.
2. Suikaloi paprika, kesäkurpitsa ja sipuli sekä kuullota ne öljytilkassa kattilassa ja mausta suolalla, timjamilla ja mustapippurilla.
3. Yhdistä kasvien joukkoon kerma-, kananmuna-juustoraasteseos. Sekoita.
4. Kaada täyte piirakkapohjan päälle ja paista uunissa 175 asteessa n. 45 min.

