



Herkullinen hapankaali kinkku-savuporo piirakka

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset



Pohja:

100 g	voita
1 dl	vehnä jauhoja
1 dl	ruisjauhoja
2 rkl	vettä

Täyte:

300 g	Rasilaisen hapankaalia
1 kpl	sipuli
200 g	palvikinkkua
150 g	savuporo tuorejuustoa
1kpl	punainen paprika
0,5 dl	hienonnettua persiljaa
150 g	crème fraichea
150 g	juustoraastetta
2 kpl	munaa
½ tl	suolaa
½ tl	mustapippuria

Ruokaohje

- 1 Nypi voi ja jauhot sekaisin. Lisää kylmä vesi ja suola. Sekoita taikina tasaiseksi. Painele noin 26 cm:n piirakkavuolan pohjalle ja reunoille.
- 2 Kuutioi kinkku. Hienonna ja kuullosta sipuli rasvassa. Lisää kinkku ja hapankaali sipulin joukkoon ja kuumenna sekoittaen. Lisää myös savuporo tuotejuusto.
- 3 Levitä seos taikinapohjan päälle. Pilko se jälkeen paprika ja hienonna persilja ja sekoita ne loppujen ainesosien kanssa keskenään ja kaada seos vuokaan.
- 4 Paista 175 asteessa noin 35 minuuttia. Voit koristella jäähtyneen piirakan esimerkiksi persiljalla ja halutessasi tarjota salaattia piirakan kanssa.

Resepti: niiskuneitix

"Erinomainen piirasresepti, joka sopisi täydellisesti esimerkiksi illanistujaisten tarjottavaksi vaikkapa raikkaan vihersalaatin kera läpi vuoden."

