



Juusto-sipulipiiras

Aineet: 100 g Voita
50 g Emmental-juustoa
0,5 dl Kuohukermaa
2,5 dl Vehnäjauhoa
1 tl Leivinjauhetta
500 g Sipulia
2 rkl Voita
0,5 dl Viinietikkaa
0,5 rkl Kuminaa
1 tl Muskottia
0,5 tl Mustapippuria
0,5 tl Suolaa
150g Emmental-juustoa
1,5dl Kuohukermaa
3 kpl Munaa

Valmistus: Sekoita pehmeään voihiin raastettu juusto, kerma ja jauho-leivinjauheseos. Taputtele taikina voideltuun (28 cm) vuokaan. Viipaloi sipulit ja kuullota ne pehmeiksi voissa. Lisää viinietikka ja mausteet. Anna hautua muutama minuutti. Levitä seos vuokaan. Lisää raastettu juusto ja kermamunaseos. Kypsennä 200 asteessa noin 30 minuuttia, kunnes täyte on hyytynyt.