Parhaat perunapiirakat

Aineet:

Kuori:
2 dl kylmää vettä
2 rkl öljyä tai voisulaa
3/4 tl suolaa
3 dl ruisjauhoja
2 dl vehnäjauhoja
Täyte:
1 ½ kg perunoita
2 dl maitoa
50 g voita tai margariinia
1-1 ½ tl suolaa

Valmistus:

1. Keitä kuoritut perunat kypsiksi.
2. Valuta keitinvesi perunoista ja soseuta ne.
3. Lisää soseeseen maito, munat, voi tai margariini sekä suolaa maun mukaan.
4. Valmista kuoritaikina sillä aikaa, kun perunat kypsyvät. Sekoita kylmään veteen öljy, suola ja jauhot. Vaivaa taikinaa hetki, niin sitä on helpompi kaulia.
5. Leivo taikinasta tanko ja jaa se 25 palaan.
6. Pyörittele palat palloiksi. Litistä ne jauhotetulla työpöydällä matalammiksi ja pane levyjen päälle kelmu.
7. Kauli taikinalevyt pyöreiksi piirakankuoriksi jauhoja apuna käyttäen. Pane ne työpöydälle limittäin, ripottele väliin jauhoja kiinni tarttumisen estämiseksi ja pidä kelmun alla.
8. Levitä kuorille perunatäytettä ja rypytä piirakat pyöreiksi.
9. Paista piirakat 275-300 asteessa uunin keskiritilätasolla 12-15 minuuttia, kunnes täytteessä on muutamia ruskeita läiskiä.
10. Peitä piirakat uunista ottamisen jälkeen voipaperilla ja liinalla, niin kuoret pysyvät pehmeinä.

Erittäin hyvää nautittuna munavoin kanssa.