Lohipiirakka1

Aineet:

Pohja:
250 g voita
250 g maitorahkaa
4 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
Täyte:
1 dl puuroriisiä
2 1/2 dl vettä
kalaliemikuutio
3 kovaksi keitettyä munaa
nippu tilliä hienonnettuna
200 g miedosti tuoresuolattua kirjolohta
Voiteluun: munaa

Valmistus: Sekoita pehmeä voi ja maitorahka. Lisää vehnäjauho-leivinjauheseos ja sekoita tasaiseksi. Anna jähmettyä kylmässä. Pane riisit ja kalaliemikuutio kiehuvaan veteen ja keitä kannen alla 10 min. Jäähdytä. Viipaloi munat ja leikkaa kirjolohi viipaleiksi. Tee paperista kalanmuotoinen kaava. Kauli taikina levyksi. Leikkaa taikinasta kaavaa apuna käyttäen taikinapyörällä kaksi kalanmuotoista taikinalevyä. Leikkaa toinen levyistä hieman suuremmaksi. Nosta pienempi kalanmuotoinen taikinalevy leivinpaperille. Levitä levyn päälle riisit, hienonnettu tilli, munaviipaleet ja päällimmäiseksi kirjolohiviipaleet. Nosta isompi levy kanneksi täytteen päälle. Sulje reunat haarukalla painamalla. Voitele pinta munalla. Leikkaa kalan pintaan saksien kärjillä suomuja ja silmänreikä. Paista 225 asteessa noin 20 minuuttia.