



Purjopiirakka

Aineet: Pohja:
3 1/2 dl vehnä jauhoja
3/4 dl kauraleseitä
150g margariinia tai voita
1 kananmuna
Täyte:
500g purjota
100g kylmäsavuporoa
3 kananmunaa
1/2 tl yrttisuolaa
(katajanmarjoja)

Valmistus: Nypi huoneenlämpöinen rasva vehnä jauhojen ja kauraleseiden kanssa muromaiseksi seokseksi. Lisää kananmuna ja sekoita taikina tasaiseksi. Painele taikina vuokaan reunoille asti. Paloittele halkaistut, pestyt purjot ja pehmitä silppu öljykattilassa paistinpannalla miedolla lämmöllä. Lisää paloitettu kylmäsavuporo ja levitä täyte piirakkapohjalle. Sekoita Kerma- kananmuna-yrttisuolaseos ja kaada seos lopuksi piirasvuokaan. Halutessasi voit lisätä mauksi hienonnettuja katajanmarjoja. Paista 200-asteisessä uunissa noin 25 minuuttia.