



Poropiiraset

Aineet: 100 g margariinia
1 1/2 dl vehnä jauhoja
1 dl ruisjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1/2 tl suolaa
1/2 dl maitoa
porotäyte:
2 dl juustoraastetta
2 munaa
1 prk smetanaa
100 g savuporoa tai kinkkua
2 tl vehnä jauhoja
1/2-1 dl hienonnettua persiljaa

- Valmistus:
1. Piiraset on paistettu muffinipellillä. Jos sellaista ei ole, voi oheisen ohjeen valmistaa myös pyöreässä piirasvuoassa, halkaisija 23-24 cm.
 2. Sekoita pehmeän margariinin joukkoon käsin muut kuivat aineet.
 3. Lisää maito ja sekoita taikinaa sen verran, että aineet tasoittuvat.
 4. Jaa taikina kahteen osaan. Leivo taikina tangoiksi ja leikkaa se 12 palaa.
 5. Pyörittele palat palloiksi. Painele taikinapalloset muffinipellin syvennyksiin sekä reunoille.
 6. Sekoita täytteen aineet keskenään, poronliha pieninä kuutioina.
 7. Laita täytettä syvennyksiin. Paista piiraset 225 asteessa noin 15 minuuttia.
 8. Tee toinen puoli taikinasta samalla tavalla.
 9. Paista iso pyöreä piirakka 225 asteessa uunin ritiläosalla 25-30 minuuttia.