



Sienipyörylät

Aineet: 1 pkt (500 g) pakastettua voitaikinaa
täyte:
4-5 dl hienonnettuja sieniä
1-2 sipulia hienonnettuna, suolaa, viherpippuria
1 rasia sulatejuustoa, persilja- tai ruohosipulisilppua
voiteluun: munaa

- Valmistus:
1. Valmista ensin täyte: Ruskista sienet ja sipulit kevyesti. Mausta seos.
 2. Lisää lämpimään sieni-sipuliseokseen sulatejuusto ja sekoita kunnes juusto on sulanut tasaisesti seokseen.
 3. Lisää joukkoon persiljasilppu ja anna seoksen jäähtyä.
 4. Leikkaa voitaikina kahteen osaan. Kaaviloi taikina 20 * 40 cm:n suuruiseksi levyksi.
 5. Levitä puolet täytteestä levyille. Kääri levy rullan tapaan.
 6. Leikkaa rullasta noin 1 cm:n paksuisia viipaleita pellille leivinpaperin päälle. Anne leivonnaisten nousta 15-20 minuuttia.
 7. Valmista toinen puoli taikinasta pyörylöiksi.
 8. Voitele leivonnaiset munalla.