



Parsa-herkkusienipiirakka

Aineet:

Pohja:
100 g margariinia
2 1/2 dl vehnä jauhoja
1/2 tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
1-2 dl juustoraastetta
2 rkl kermaa tai maitoa
täyte:
1 tlk (n. 400 g) parsaa
1 pieni tlk herkkusieniä
1 prk ranskankermaa
1 muna
mustapippuria, suolaa
2 dl juustoraastetta
1 rkl vehnä jauhoja

Valmistus:

1. Sekoita käsin keskenään pehmeä margariini ja kuivat aineet sekä juustoraaste murumaiseksi seokseksi.
2. Lisää joukkoon kerma ja sekoita taikina tasaiseksi.
3. Jos haluat piirakan reunalle punoskoristeen, ota noin yksi neljäsosaa taikinasta erikseen.
4. Levitä taikina jauhotetun käden avulla piirasvuolan pohjalle ja vähän reunoille.
5. Valmista punoskoriste pyörittelemällä taikinasta ohuita nauhoja. Kiedo 2 nauhaa toistensa ympäri ja liitä osa kerrallaan vuolan reunoille. Anna pohjan jähmettyä kylmässä noin 15 minuuttia. Paista pohja 225 asteessa 15 minuuttia.
6. Sekoita ranskankerman joukkoon muna, mausteet ja juustoraaste.
7. Levitä puolet kerma-juustoseoksesta piiras pohjalle. Ripottele päälle herkkusienet, joko sellaisenaan tai kevyesti ruskistettuna.
8. Asettele parsat säteittäin pinnalle. Leikkaa osa parsoista kahteen osaan, että saat pinnan hyvin peittymään niillä.
9. Levitä loput kermaseoksesta varovasti parsojen päälle.
10. Paista piiras 225 asteessa uunin alatasolla 15-20 minuuttia.