



Italialainen lihapiiras

Aineet: Taikina pinnalle:
75 g margariinia
2½ dl vehnä jauhoja
½ tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
1 dl juustoraastetta
½ tlk kermaviiliä
Täyte:
400-500 g jauhelihaa
2-3 sipulia
1 pieni kesäkurpitsa tai kurkku
2-4 valkosipulin kynttä
suolaa, valko- tai viherpippuria
1 tl basilikaa
Valkokastike:
2 rkl voita tai margariinia
2 rkl vehnä jauhoja
3 dl maitoa
1-2 dl juustoraastetta
suolaa, mustapippuria

- Valmistus:
1. Sekoita käsin pehmeä margariini ja kuivat aineet myös juustoraaste.
 2. Lisää joukkoon kermaviili ja sekoita taikina tasaiseksi. Vältä vaivaamista ettei taikina sitkisty. Anna taikinan jähmettyä sen aikaa, kun valmistat täytteet.
 3. Ruskista jauheliha, hienonnetut sipulit ja kuutioitu kesäkurpitsa kevyesti pannulla.
 4. Lisää joukkoon murskatut valkosipulin kynnet ja mausteet.
 5. Sulata kattilassa voi, lisää vehnä jauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito koko ajan sekoittaen, kunnes kastike on tasaista.
 6. Lisää joukkoon juustoraaste ja mausteet.
 7. Levitä piirasvuolan pohjalle jauhelihaseos ja kaada valkokastike päälle.
 8. Valmista piirakalle taikinakansi. Jos haluat piirakan pintaan kuvioita jätä pieni osa taikinaa sitä varten.
 9. Kaaviloi taikina ohueksi levyksi ja nosta kanneksi piirakalle.
 10. Tee lopusta taikinasta haluamiasi koristeita piirakan pintaan esim. lehtiä, sydämiä jne.
 11. Voitele piirakan pinta munalla ja asettele koristeet paikoilleen, voitele myös ne munalla.
 12. Paista piiras 225 asteessa 25-30 minuuttia.