Sieni-pekonipiiras

Aineet:

Piiraspohja:
3 dl vehnäjauhoja
½ tl suolaa
150 g voita tai margariinia
½ dl kylmää vettä
Täyte:
2 rs (170g) tuoreita herkkusieniä
1 pkt pekonia
1 sipuli
1 parsakaali
2 tl timjamia
1 tl mustapippuria
(suolaa)
1 ps juustoraastetta
3 kananmunaa
2 dl kuohukermaa tai ruokakermaa
(mustia kivettömiä oliiveja)

Valmistus:

Nypi jauhot ja suola rasvaan ja lisää vesi. Esipaista piiraspohjaa 8-10 minuuttia.

Valmista piiraspohjalle täyte. Viipaloi herkkusienet ja pekoni. Hienonna sipuli. Irrota parsakaalin nuput.

Kuori ja hienonna parsakaalin varsi. Kypsennä parsakaalin nuppuja hetki pienessä määrässä vettä esim.

mikroaaltouunissa.

Ruskista pekonia paistinpannussa. Lisää herkkusienet, parsakaalin varret ja sipuli. Kuullota ja anna hautua

ilman kantta, kunnes sienistä irronnut ylimääräinen neste on haihtunut pois. Mausta timjamilla,

vastarouhitulla mustapippurilla ja tarvittaessa suolalla.

Anna täytteen jäähtyä hieman ja sekoita juustoraaste joukkoon. Vatkaa kulhossa kananmunien rakenne

rikki ja lisää kerma. Levitä sienitäyte paistetulle piiraspohjalle ja aseta parsakaalin nuput päälle. Kaada

munakerma piiraalle. Koristele halutessasi vielä oliiveilla.

Paista 200 asteisessa uunissa 30-45 minuuttia. Tarjoa vihreän salaatin kanssa lämpimänä tai jäähtyneenä.