



Savukala-sipulipiiras

Aineet:

Pohja:
3 keitettyä perunaa (noin 250 g)
100 g margariinia tai voita
2 ½ dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
Täyte:
½ kg savusilakoita
½ tl sitruunapippuria
½-1 dl ruohosipulia
3-4 sipulia
1 prk ranskankermaa
1 muna
½ tl suolaa
valko- tai viherpippuria

Valmistus:

1. Raasta kylmät perunat hienolla terällä.
2. Sekoita pehmeän rasvan joukkoon jauhot ja leivinjauhe. Lisää perunaraaste ja sekoita taikina tasaiseksi.
3. Levitä taikina jauhotetun käden avulla voidellun piirasvuolan pohjalle ja reunoille (vuolan halk. 24-26 cm). Anna jähmettyä kylmässä sen aikaa kun valmistat täytteen.
4. Perkaa savusilakat nahattomiksi ja ruodottomiksi.
5. Leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi ja kuullota ne kevyesti öljyssä pannulla.
6. Levitä piirasvuolan pohjalle savusilakat, sitruunapippuri, ruohosipulisilppu ja sipulit.
7. Paista piiras uunin pohjalla rutilän päällä 200 asteessa 30-35 minuuttia.