Katkarapupiiras

Aineet:
500 g Voitaikinaa valmista
1 dl Puuroriisiä
3 dl Vettä
1 kpl Kalaliemikuutioita
1 Sipulia
Pippuria rouhittuna
Tilliä
100 g Katkarapuja kuorittuna
3 rkl Smetanaa
Suolaa
1 Munaa (voiteluun)

Valmistus:
Keitä riisipuuro kalaliemikuutiolla ja silputulla sipulilla maustettuun veteen.

Jäähdytä puuro ja tarkista maku.

Kauli voitaikinasta 2 pyöreää levyä. Levyjen halkaisijat: kansi 22 cm, pohja 20 cm.

Kaada riisipuuro pienemmän taikinalevyn päälle. Ripottele sitten tilli, katkaravut ja päällimmäiseksi smetana.

Sivele reunat munalla ja aseta isompi taikinalevy kanneksi. Sulje reunat haarukalla tiiviisti.

Tee koristeita jäljelle jääneestä taikinasta ja liimaa ne munalla.

Voitele piiras ja paista ensin kuumassa 250 asteisessa uunissa 10 minuuttia sitten 200 asteessa vielä 20 minuuttia.