



Kasvis-juustopiiras

Aineet: 1 dl ohrajauhoja
1 dl vehnäleseitä
2 dl vehnä jauhoja
1 dl emmental-juustoraastetta
1 dl rypsiöljyä
3-4 sipulia
2 pientä paprikaa
3 rkl rypsiöljyä
1 tl suolaa
1-2 tl rouhittua mustapippuria
1-2 rkl yrttimausteita
3 dl kermaa tai -kerma-maitoseosta
3 kananmunaa
riipaus suolaa
mustapippuria
yrttimausteita
2-3 dl emmental-juustoraastetta tai 150 g sinihomejuustoa

Valmistus: Sekoita taikina, kääri se kelmuun ja laita jääkaappiin täytteen valmistamisen ajaksi.

Viipaloi kasvikset ja kuullota niitä pannulla kuumassa öljyssä mausteiden kera 10 minuuttia. Lisää tarvittaessa tilkka vettä.

Painele taikina öljytyyn vuokaan. Esipaista 200 asteessa 10 minuuttia.

Sekoita kerma, munat ja mausteet. Nosta kasvistäytteet piirakkapohjalle ja kaada kermaseos päälle.

Ripottele juustoraaste pinnalle.

Paista 200 asteessa uunin keskitasolla 25-30 minuuttia.