



Tomaattipinaattipiirakka

Aineet: Pohja:
75 g margariinia
1 dl muhennettua perunaa
3 dl hiivaleipäjauhoja
3 rkl vettä
Täyte:
500 g tuoretta pinaattia tai 300 g pakastettua
1 rkl öljyä
1/2 purjoa
4 tomaattia
1 dl maitoa
1 prk kermaviiliä
2 kananmunaa
1/2 - 1 tl suolaa
1 rkl tuoretta tai 1 tl kuivattua rakuunaa
mustapippuria
4 dl juustoraastetta

Valmistus: Nypi margariini, keitetty ja muhennettu peruna sekä jauhot keskenään. Lisää joukkoon vesi ja sekoita tasaiseksi. Levitä taikina halkaisijaltaan n. 30 cm:n kokoiseen piirakkavuokaan, myös reunoille. Paista 200 asteessa noin 10 minuuttia.

Jos käytät täytteessä tuoretta pinaattia, keitä se suolalla maustetussa vedessä 5 minuuttia. Valuta hyvin.

Paista hienonnettu purjo nopeasti pannulla vähässä öljyssä. Lisää pinaatti purjon joukkoon ja haihduta neste.

Laita esipaistetun pohjan päälle vähän juustoraastetta, sitten pinaatti-purjoseos ja päälle tomaattiviipaleet. Sekoita maito, kermaviili, munat ja mausteet keskenään ja kaada paistoksen päälle. Ripottele päälle loput juustoraasteesta. Paista 200 asteessa noin 25 minuuttia.