



Kinkku-kasvispiirakka

Aineet: Tarvikkeet
Pohja:
100 g margariinia
2,5 dl vehnä jauhoja
2 rkl kevyttä kasvislientä
Täyte:
200 g kinkkua
2 porkkanaa
2 varsisellerin lehteä
½ purjoa
1 kesäkurpitsa
2 paprikaa
yrttejä
1 muna
2 dl ranskankermaa
2 ½ dl Baron-juustoraastetta

Valmistus: Pohja: Nypi rasva ja jauhot, lisää neste ja painele taikina vuonan pohjalle.

Täyte: Puhdista ja suikaloi kasvikset. Suikaloi kinkku. Kuullota kinkku ja kasvikset pannulla. Nosta seos taikinallevylle ja ripottele päälle hienonnettuja yrttejä ja puolet juustoraasteesta. Sekoita ranskankerma, muna ja loput juustoraasteesta ja paista 225 C° noin puoli tuntia.

Tarjota jäähdytettynä.