



## Lohirulla

Aineet: (2 kpl)  
Pohjataikina:  
100 g margariinia  
9 - 10 dl vehnä jauhoja  
1 tl suolaa  
250 g juustoraastetta  
2 1/2 dl vettä  
25 g hiivaa tai 1 pss  
kuivahiivaa  
1 tl sokeria  
Täyte:  
500 g miedosti suolattua  
kirjolohifileetä  
1 dl tuoretta tilliä  
2 sipulia  
1 keskikokoinen purjo  
1 keltainen paprika  
1 vihreä paprika  
2-3 varsi  
sellerin vartta  
2-3 porkkanaa  
1 rkl öljyä  
200 g pippurilla maustettua  
tuorejuustoa  
tarvittaessa hiukan suolaa  
Voiteluun:  
munaa  
sesamin- tai unikonsiemeniä

- Valmistus:
1. Mittaa kulhoon rasva, jauhot ja suola ja nypi ne ryynimäiseksi seokseksi. Lisää juustoraaste ja sekoita.
  2. Sekoita veteen hiiva ja sokeri ja lisää se jauho-rasvaseokseen. Lisää jauhot vähitellen ja alusta napakaksi taikinaksi. Kohota liinalla peitettynä.
  3. Leikkaa vain muutaman tunnin suolautunut kala ohuiksi siivuiksi.
  4. Suikaloi sipulit, purjo, paprikat, sellerinvarret ja porkkanat. Kuullota ja pehmitä pienessä öljytilkassa padassa. Lisää tuorejuusto ja mausta tarvittaessa suolalla. Jäähdytä.
  5. Jaa taikina kahteen osaan, ja leivo ne leivinpaperin päällä kahdeksi 40 sentin mittaiseksi levyksi.
  6. Peitä levyt kalasiivuilla, ripottele päälle hienonnettua tilliä ja levitä päälle kasviskerros. Kääri rullaksi. Nosta rullat leivinpaperin avulla uunipellille ja kohota.
  7. Voitele rullat munalla, ja ripottele päälle unikon- tai sesaminsiemeniä. Paista 225-asteisessä uunissa noin 20 minuuttia.
  8. Tarjoa valmiiksi leikattuna ja hiukan haaleana salaatin kera.