



Sienipiirakka

Aineet: Sienia; kanttarellia tai suppilovahveroita
Sipulia
Oljya
(Valkosipulia)
Suolaa ja pippuria
Valmis piirakkapohja (pakaste), mieluiten ruokaisa ruis-perunataikina
ruokakermaa 4dl
kananmunia 2-3
emmental-juustoraastetta 3 dl

Valmistus: Pilko sipulit ja laita pannulle kuullottumaan oljyn kera. Pilko päälle sienet - piirakkaan voi käyttää niitä siinä määrin kuin sielu sietää. Mausta suolalla ja pippurilla.

Painele piirakkapohja laakeaan vuoan pojalle ja reunoille ja kaada sienet ja sipulit pohjalle. Laita kerma, munat ja juusto kulhoon ja sekoita ne keskenään. Kaada seos sienien päälle niin, että sienet peittyvät.

Paista 225 asteessa 30-40 minuuttia kunnes pinta on kauniin ruskea. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Tarjota raikkaan vihersalaatin ja maistuvan valkoviinin kera.