

Härkäpapu-sienipiirakka G

(pellillinen)

Pohja:

200 g margariinia tai voita

2 dl härkäpapujauhoa

1,5 dl tattarijauhoa

0,5 dl hampपुरouhetta

1 tl leivinjauhetta

0,5 tl suolaa

1 dl (50 g) juustoraastetta (Emmental tai vastaava)

1 reilu porkkana tai kaksi pientä

Täyte:

1 l tuoreita sieniä, esim. kantarelleja tai
suppilovahveroita tai vastaava määrä (n. 200 g)
sieniä, joista vettä on haihdutettu pois tai 20 g
kuivattuja sieniä

2 sipulia

rypsiöljyä, margariinia tai voita

1 rasia (250 g) maustettua härkäpapuvalmistetta (esim. BBQ Härkis)

1 tl sitruunapippuria

2 dl (100 g) juustoraastetta (Emmental)

4 munaa

5 dl ruokakermaa tai kermamaitoa

riipaus suolaa



1. Sekoita huoneenlämpöisen rasvan joukkoon keskenään sekoitetut kuivat aineet, juustoraaste ja raastettu porkkana.

2. Taputtele taikina tasaisesti leivinpaperin päälle uunipannulle, myös reunoille. Jauhota kättä tarvittaessa.

3. Haihduta sekoitellen pannulla tuoreista paloitetuista sienistä nestettä. Jos käytät pakastettuja sieniä, tee samoin. Kuivatut sienet liotetaan ensin vedessä, vesi puristetaan pois ja sienet hienonnetaan ja kuumennetaan pannulla sekoitellen. Ota pois pannulta.

4. Kuumenna rasva pannulla ja kuullota sipulia hetki. Lisää pannulle sienet. Paista sekoitellen, lisää paistamisen loppuvaiheessa härkäpapuvalmiste Mausta.

5. Kaada seos pohjalle. Ripota juusto pinnalle.

6. Vatkaa munien rakenne rikki, lisää neste ja suola, sekoita. Kaada seos piirakalle.

7. Kypsennä uunin keskiosassa 200 asteessa noin 30 minuuttia.