

Kasvispiirakka



Lähde: <http://papunet.net/kuva/ruuanlaitto/leivonnaiset>

Tulostusversio: <http://papunet.net/kuva/vinkit/tulostettavia-sisaltoja>



Kerää työvälineet

uunivuoka



leivinpaperi uunivuokaa varten



leikkuulauta ja veitsi



iso ja pieni kulho
vispilä

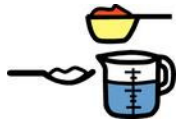


kauha



mitta:
ruokalusikka





Mittaa valmistusaineet

1 paketti valmista piirakkataikinaa pakasteesta



1 pussi pakastettua parsakaalia



1 iso sipuli



1 paprika



1 purkki (180 g) salaattijuustoa tai fetajuustoa kuutioina



2 purkkia (4 dl) ruokakermaa



3 kananmunaa



1 pussi (150 g) juustoraastetta



1/2 ruokalusikallista kuivattua basilikaa





Aloita valmistus

1. Laita uuni lämpenemään.
Valitse lämpötilaksi 200 astetta.



2. Nosta piirakkataikina sulamaan
huoneen lämpöön.





Valmista täyte

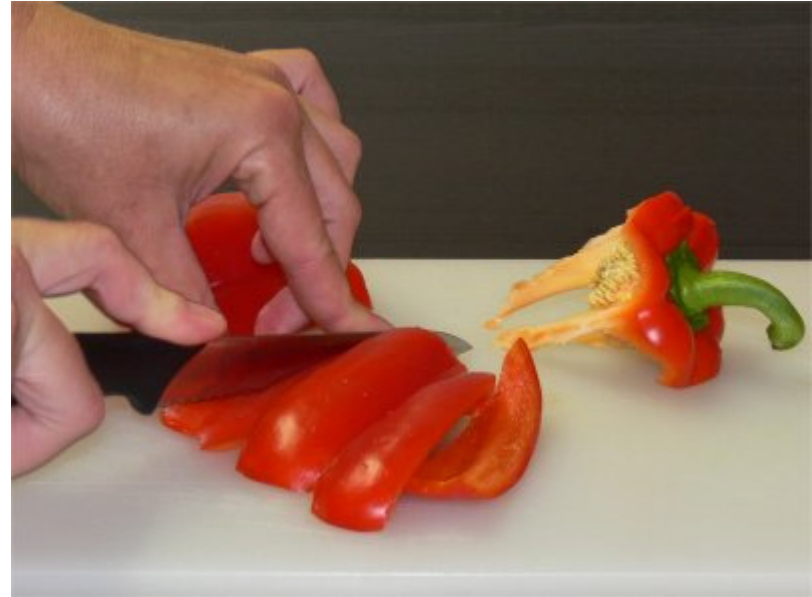
1. Kaada jäiset parsakaalit isoon kulhoon.



2. Pilko sipuli pieneksi silpuksi ja lisää kulhoon.



3. Pilko paprika pieniksi paloiksi ja lisää kulhoon.



4. Avaa juustopurkki ja valuta neste pois.

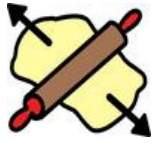


5. Kaada juustokuutiot kulhoon.



6. Sekoita lopuksi aineet keskenään
ja siirry valmistamaan pohjaa.





Valmista piirakkapohja

1. Ota piirakkataikina ja leivinpaperi esiin.
Taputtele taikina ohueksi levyksi leivinpaperin päälle.



2. Nosta taikina leivinpaperin päällä vuokaan.
Varmita, että pohjan reunat nousevat vuolan reunoille.

Taita ylimääräiset reunat leivinpaperista kaksinkerroin.



3. Kun uuni on lämmin, laita pohja esipaistumaan 10 minuutiksi.



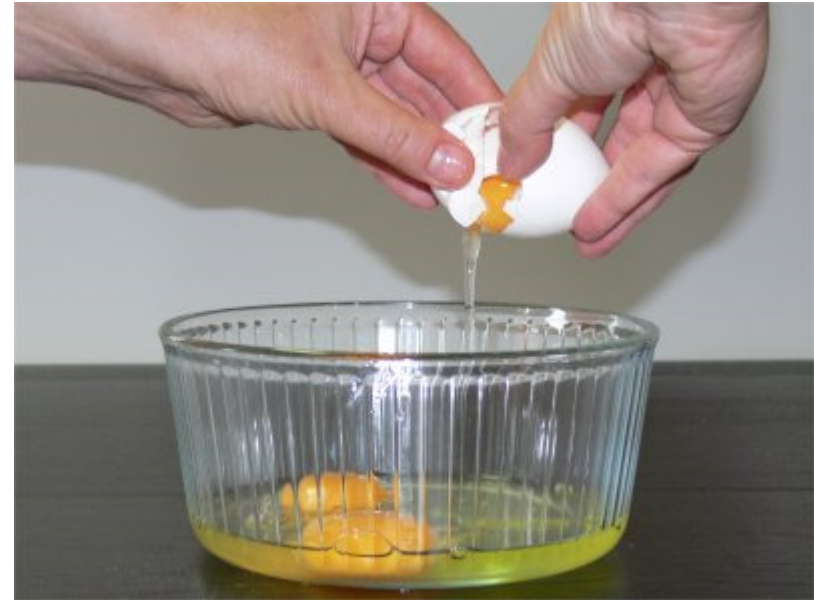
4. Ota piirakkapohja uunista 10 minuutin kuluttua.





Valmista muna-kermaseos

1. Riko kananmunat pieneen kulhoon.



2. Lisää kerma ja sekoita hyvin.





Täytä ja paista piirakka

1. Levitä vihannes-feta –seos tasaisesti pohjan päälle.



2. Valuta muna-kermaseos piirakan päälle.



3. Ripottele pinnalle basilikaa.



4. Levitä lopuksi juustoraaste.



5. Laita piirakka uuniin.
Paista 40 minuuttia.



6. Nosta kypsä piirakka uunista.



7. Sammuta uuni.



Kasvispiirakka on valmis!

