

parhaat kaverit



Välimeren juustopiirakka 4-6:lle

100 g voita
2 dl vehnä jauhoja
3 rkl kermaa

Täyte:

150 g katkarapuja ja simpukoita
1 purjo
200 g emmentalraastetta
1 prk smetanaa
1 dl kermaa
3 munaa
mustapippuria
valkopippuria
1/2 dl hienonnettua tilliä

Nypi voi ja jauhot keskenään, lisää joukkoon kerma. Taputtele taikina piirasvuokaan. Kuulota purjorenkait öljyssä, älä ruskista.

Valmista täyte: Sulata ja valuta katkaravut, (jätä muutama koristeluun). Sekoita keskenään smetana, kerma ja munat. Mausta ja lisää tilli. Lisää juustoraaste. Laita piirakkavuokaan purjo, katkaravut, simpukat, kaada täyte päälle ja paista 200°C:ssa n. 30 min, kunnes pinta on kauniin ruskea. Koristele tuoreella tillillä, katkaravuilla ja sitruunalla.



LIBAIO CHARDONNAY

Tuoksussa voi erottaa vihreiden omenoiden ja sitruunan aromeja. Viinin kuivassa ja täyteläisessä maussa tuntuu sitrushedelmien ja kuivien pähkinöiden maanläheisiä sävyjä.

Hinta 8,99 €, Alkon nro 008212



Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 0207 510 510
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18

ALTIA
1888