

# Parsakaali- juustopiirakka

Valmistelu	15 min
Valmistaminen	45 min
Valmis	1 tunti

8:lle

## AINEKSET:

- 1 iso parsakaali
- 140 g cheddar -juustoraastetta
- 100 g vehnäjauhoja
- 1/2 tl suolaa
- 1/4 tl sinapinsiemeniä
- 60 g voita
  
- 1 rkl voita
- 1 sipuli
- 100 g tuoreita herkkusieniä
- 2 rkl vehnäjauhoja
- 2 dl ruokakermaa
- 1 tl suolaa
- 1/4 tl muskottipähkinäjauhetta
- 3 kananmunaa, keltuainen ja valkuainen sekoitettuna toisiinsa



## VALMISTUS:

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen.
2. Laita kattilaan 2-3 cm vettä ja kiehauta. Kaada kiehuvaan veteen pilkottu parsakaali ja anna kaalin esikypsentyä näin n. 5 minuuttia. Siivilöi vesi pois kattilasta.
3. Ota leivontakulho ja sekoita yhteen juustoraaste, 100 g vehnäjauhoja, 1/2 tl suolaa ja murskatut sinapinsiemenet. Laita sekaan 60 grammaa voita ja sekoita kunnes taikina on tasaista. Painele taikina tasaiseksi levyksi piirakkavuon pohjaan ja sivuihin.
4. Sulata 1 rkl voita pannussa keskilämmöllä ja lisää hienonnettu sipuli ja viipaloidut herkkusienet. Paista hetki kunnes ainekset alkavat pehmetä. Lisää sekaan 2 rkl jauhoja ja sekoita tasaiseksi. Lisää ruokakerma, 1 tl suolaa ja muskottipähkinäjauhe. Kiehauta n. 1 minuutti ja poista lämmöltä. Kaada esikeitetty parsakaali kastikkeen sekaan ja lisää kananmunat hitaasti koko ajan sekoittaen. Kaada syntynyt aines piirakkavuokaan taikinan päälle.
5. Paista 15 minuuttia 200 asteessa. Laske lämpöä 185-190 asteeseen ja paista vielä 20 minuuttia. Kokeile kypsyyttä haarukalla tai veitsellä - kypsään piirakkaan upotettuun ruokailuvälineeseen ei enää tartu piirakkaa.