

Juustopiirakka	
Pohja	
3 dl	Vehnäjauhoja
75 g	Margariinia
1 tl	Leivinjauhetta
1 dl	Juustoraastetta
50 g	Sinihomejuustoa
Täyte	
3 dl	Juustoraastetta
1	Paprika
2 kpl	Kananmunia
2 dl	Ruokakermaa

Nypi jauhot ja margariini keskenään. Lisää taikinaan leivinjauhe, sinihomejuusto ja juustoraaste ja sekoita ne taikinaan. Levitä valmis taikina piirakavuokaan.



Valmista täyte. Pilko paprika pieniksi kuutioiksi. Kaada kuutiot kulhoon ja lisää kulhoon juustoraaste, kananmunat ja ruokakerma. Sekoita ainekset keskenään. Kaada seos taikinan päälle piirakavuokaan.

Paista n. 25 min. eli niin kauan, että pinta on kauniin ruskea, 225 C° uunissa keskitasolla. Tarjoile välipalana kylmien juomien, kuten maito tai Vichy kanssa. Tai iltapalana teen kera Lisäkkeeksi voit tarjota salaattia.

Ohjeen suunnitteli: Sari Ruuskanen