



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



Liisan gluteiiniton **LAMMASPIIRAKKA**

kuhan-talli.webnode.fi

Gluteeniton lammaspiirakka (pellillinen, 30 cm x 40 cm)

Pohja:

200 g margariinia tai voita
3 dl gluteenitonta jauhoseosta
2 dl riisijauhoja
1 dl juustoraastetta
½ dl kylmää vettä

Täyte:

150 g kylmäsavulammasta
sipulia

valkosipulia
paprikaa, tomaattia, muita kasviksia maun mukaan
timjamia
rouhittua mustapippuria
200 g ranskankermaa
2 dl ruokakermaa
3 kananmunaa
4 dl juustoraastetta (voi käyttää erilaisia juustoja)

Levitä leivinpaperi uunipellille.

Nypi margariini tasaiseksi muruksi jauhojen kanssa ja lisää juustoraaste. Kaada mukaan vesi ja sekoita taikina tasaiseksi.

Pilko ja kuullota sipulit. Lisää joukkoon pieneksi pilkottu kylmäsavulammas ja pilkotut kasvikset. Mausta timjamilla. Sekoita täyte.

Painele taikina piirakkapellin pohjalle ja reunoille. Kaada täyte piirakkapohjan päälle.

Sekoita keskenään kananmunat, kerma ja ranskankerma. Mausta mustapippurilla. Kaada seos täytteen päälle ja lisää juustoraaste.

Paista piirakka uunin keskitasolla 200 asteessa noin 40 minuuttia tai kunnes piirakka on sopivasti paistunut ja kauniin ruskea.

Tarjoile esimerkiksi salaatin kanssa.

Ohje: Liisa Kuha, Ranua