

palat sämpylöiksi ja nosta leivinpaperilla päällystetylle uunipellille.

Pane uuni lämpenemään 200 asteeseen. Anna sämpylöiden kohota liinalla peitettynä noin kymmenen minuuttia. Nosta kohonneet sämpylät uuniin ja paista noin 12 minuuttia.

**VINKKI:** Voit lisätä sämpylätaikinaan...

- 1 dl juustoraastetta
- 1 dl porkkanaraastetta

## Marjapiirakka

- 4 muna
- 3 dl sokeria
- 2 dl maitoa tai kasvimaitoa
- 2 dl sulatettua voita tai margariinia
- 6 dl vehnä jauhoja
- 4 tl leivinjauhetta
- 2 tl vaniljasokeria
- ½ l marjoja tai raparperipaloja oman maun mukaan

**PANE UUNI** lämpenemään 200 asteeseen. Sekoita munat ja sokeri. Lisää maito, rasva ja vanilja-

- silputtuja yrttejä
- silputtua, paistettua sipulia
- 1 dl sulatettua ja valutettua pakastepinaattia
- 1 dl pähkinärouhetta

**KUN PITÄÄ** tehdä jotain hyvää isolle joukolle, uunipellillinen marjapiirakkaa on hyvä valinta. Marjat voivat olla tuoreita tai pakastettuja; myös hillopurkin pohjat sopivat mukaan.

sokeri. Yhdistä toisessa kulhossa vehnä jauhot ja leivinjauhe. Lisää taikinaan ja sekoita tasaiseksi.

Pane leivinpaperi uunipellille. Levitä taikina leivinpaperille ja ripottele päälle marjat. Paista noin 25 minuuttia ja tarjoa vaniljakastikkeen (s. 81) kanssa.

**VINKKI:** Jos käytät puutarhamansikoita, lohko ne pienemmiksi ennen paistamista. Jos taas käytät mustikoita, ripottele piirakan pinnalle 2 rkl perunajauhoja ennen paistamista; mustikasta irtoaa paljon mehua ja perunajauhot imevät sen itseensä.

sekaan myös kinkkua tai muuta lihaa tai kalaa, jos käytät lihatuotteita. Tässä versiossa munamaito on maustettu rosmariinilla, mutta voit vaihdella myös mausteita – esimerkiksi tomaattitäytteesen sopii parhaiten basilika.

Kirsikkapiirakka



## Suolainen piirakka

### POHJAAN

- 3 dl vehnä jauhoja
- 100 g margariinia
- 3 rkl vettä

### TÄYTTEEKSI

- 1 paprika
- 1 paketti yrttimarinoitua tofua
- ½ dl viipaloituja vihreitä oliiveja
- 1 tölkki viipaloituja herkkusieniä

### MUNAMAITO

- 2 kananmuna
- 2 dl kaurakermaa + 1 dl kauramaitoa (tai muuta maitoa)
- 1 dl juustoraastetta
- ½ tl jauhattua mustapippuria
- 1 tl rosmariinia

**NOSTA MARGARIINI** pehmenemään 10 minuuttia ennen leivonnan aloittamista. Sekoita jauhot ja margariini nyppimällä murumaiseksi seokseksi. Lisää vesi ja sekoita tasaiseksi.

Lämmitä uuni 180 asteeseen. Voitele matala, pyöreä piirakkavuoka ja painele taikina tasaiseksi sen pohjalle ja reunoille. Esipaista piirakkapohjaa uunissa noin 10 minuuttia.

Käsittele sillä aikaa täyte. Pese ja suikaloi paprika, valuta tölkkien sisällöt, kuutioi tofua. Lisää täyte tasaisesti esipaistetulle pohjalle. Tee munamaito, mausta se ja kaada vuokaan täytteiden päälle. Paista noin 30–40 minuuttia, kunnes munamaito on hyytynyt ja pinta kauniin ruskea.

## Suolainen piirakka

Suolaisen piirakan täytteeksi kelpaa lähes mikä tahansa – esimerkiksi kastikkeiden ja pataruo- kien tähteet, vihannessäilykkeet ja jääkaapin vihanneslaarin sekalainen tarjonta, pähkinät, sienet, viljatuotteetkin. Voit lisätä täytteen