



TÄISTERAHELVESTEST PÕHJAL PIRUKAS PORRU-KARTULITÄIDISEGA

Retsept:

Valmistamine

Mõnusalt mahlasel pirukal laotub kartuli- ja porrutäidis kaerahelvestest ja speltajahust muretainapõhjale. Selline pirukas sobib hästi nauditavaks õhtusöögiks, kus ahjusoe pirukas koos kuuma teega teevad ka argiõhtu maitsvaks ja elamuslikuks.

Valmistamisaeg: 45 minutit + umbes 30 minutit taina külmkapis jahutamiseks Tõsta helbed, speltajahu, näpuotsatäis soola ja hakitud külm või purustajasse või köögikombaini ning töötle ühtlaseks puruks. Lisa 2–3 sl külma vett ja töötle massi, kuni moodustub tainapall. Mässi tainapall kile sisse ja aseta vähemalt 30 minutiks külmikusse. Jahutatud tainas suru näppude abil küpsetusvormi põhjale ja külgedele. Aseta vorm koos tainaga veel 30 minutiks külma. Küpseta jahutatud pirukapõhja 180–200-kraadises ahjus 15–20 minutit. Samal ajal valmista täidis. Selleks sulata pannil või ja hauta porrulauku keskmisel kuumusel koos küüslauguga kümmekond minutit. Maitsesta soola ja pipraga. Sega omavahel koor ja munad. Lõika keedetud kartulitest õhukesed viilud. Tõsta hautatud porrulauk tainapõhjale. Sinna peale laota pool viilutatud kartulitest. Tükelda peale pool juustust ning lisa ka tüümiani ja peterselli. Ürtide peale laota ülejäänud kartulid. Kalla koore munasegu pirukale. Puista peale ülejäänud tüümian ja petersell ning juust. Küpseta 180–200 kraadises ahjus 25–30 minutit, kuni piruka pealispind on kuldne. Serveeri soojalt.

Pirukapõhi:

- 2 dl Veski Mati ÖKO 7-täisterahelbeid iidse teraga
 - 2 dl speltajahu
 - 120 g külma võid
 - soola
- Täidis:
- 50 g võid
 - 1 suurem porrulauk tükkidena
 - 2 hakitud küüslauguküünt
 - 3 muna
 - 3 dl 10% koort
 - 80 g täisrasvast riivjuustu
 - 80 g pehmet kitsejuustu – tükeldatuna
 - 4 keedetud kartulit
 - värsket tüümiani ja peterselli
 - soola ja pipart