KRÕBEDA ÄÄREGA PORRU-KODUJUUSTULÕHE PIRUKAS

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Võta sügava põhjaga kauss, pane sinna jahu ja sõelu juurde kartulitärklis. Lisa jahu kartulitärklise hulka sool ja külma või kuubikud ning sega komponendid omavahel. Lisa viimasena taina hulka kanamuna ja sega (käte abil) kiiresti tainas ühtlaseks. Mässi tainapäts toidukilesse ning unusta külmkappi u 1 tunniks. Tükelda suupärasteks tükkideks forellifilee, keedetud kanamunad ja porru, haki värske maitseroheline peeneks. Võta kauss, lisa kodujuust, hapukoor, tükeldatud forellifilee, kanamuna, porru ja till, maitsesta meresoola ja värske musta pipraga ning sega komponendid omavahel. Tõsta segu külmkappi ootele. Võta külmast välja tainapäts ja vooderda koogivormi põhi ja ääred tainaga ühtlaselt kokku (võid kasutada ka ahjuvormi). Kuumuta ahi 190 kraadini ja tõsta tainas ahju küpsema vähemalt 20 minutiks. Küpsenud taina põhjale tõsta külmas maitsestunud kodujuustu-lõhe-muna segu ja jäta 190 kraadi juures ahju veel 30 minutiks küpsema. Valmis kook jahuta maha ja serveeri endale meelepäraselt – näiteks värske rukolaga.

- 200 g Veski Mati Täisteranisujahu
- 100 g võid
- 40 g kartulitärklist
- 1 kanamuna
- 0,5 tl meresoola
- Täidis
- 330 g maitsestamata jogurtiga kodujuustu
- 200 g hapukoort
- 170 g toorest forellifileed
- 70 g porrut
- 3 keedetud kanamuna
- peotäis värsket tilli
- meresoola ja musta pipart