



## GLUTEENIVABA SIBULAPIRUKAS

**Retsept:** Angeelika Kang

### Valmistamine

Sulata potis või. Lisa viilutatud sibulad, hakitud küüslauk, fariinsuhkur ja tüümian. Hauta tasasel tulel aegajalt segades 45 minutit, kuni sibulad on kuldsed, aga mitte pruunistunud. Maitsesta soola ja musta pipraga. Taigna valmistamiseks sega kausis jahud, sool ja küpsetuspulber. Lisa muna, tükeldatud külm või ja hapukoor. Sega kiirelt ühtlaseks taignaks. Määri lusikaga väikesed kettad küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Eelküpseta põhju 200 kraadises ahjus 15 minutit. Kata sibulaseguga. Küpseta veel 10 minutit.

- Põhi:
- 80 g Veski Mati Maisijahu
- 120 g Veski Mati Riisijahu
- 0,5 tl soola
- 0,5 tl küpsetuspulbrit
- 100 g võid
- 80 g hapukoort
- 1 muna
- Täidis:
- 100 g võid
- 800 g sibulaid
- 4 küüslauguküünt
- 2 tl fariinsuhkrut
- 2 tl kuivatatud tüümiani
- soola ja musta pipart