



SPELTAJAHUST PÕHJAGA SUVINE PIRUKAS LÕHE JA VÄRSKE KARTULIGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

Kui esimesed või ja tilliga maitsestatud väikesed kartulimugulad on söödud, jagub neid peagi ka suitsulõhe ja spinatiga pirukasse. Pirukapõhi valmista kasulikust speltajahust. 6–8-le, valmistamisaeg 50 minutit 1. Taina jaoks sega jahud ja sool. Lisa tükeldatud või ja töötle tainast, kuni moodustub ühtlane puru. Lisa toorjuust ja sõtku tainast ühtlane pall. Kui tainas jääb liiga kuiv, lisa veidi vett, et moodustuks ühtlane mass. Suru tainas 26 cm läbimõõduga koogivormi põhjale ja külgedele. Torka kahvliga tainapõhjale mõned täkked. Küpseta 180–200 kraadi juures 10–15 minutit, kuni tainapind on kuivaks tõmbunud, kuid mitte veel pruunistunud. Tõsta kõrvale. 2. Täidise jaoks kuumuta pannil või ja prae sibulat keskmisel kuumusel mõni minut. Lisa tükeldatud spinat või lehtpeet ja kuumuta veidi. Lisa siis tükeldatud noored keedetud kartulid ning kuumuta kõik koos läbi. Maitsesta soola ja pipraga ning lao eelküpsetatud tainapõhjale. Sāti kõige peale suitsulõhe tükke ja puista üle hakitud värske tilliga. Klopi munad lahti ning sega koorega, maitsesta soola, pipra ja muskaatpähkliga. Kalla täidisele peale. Küpseta 180–200 kraadi juures 35–45 minutit, kuni pirukas on kuldne. Serveeri soojalt koos värske salatiga.

- 1 dl speltajahu
- 3 dl täisteraspeltajahu
- 1 tl soola
- 75 g võid – tükeldatuna
- 75 g toorjuustu
- Täidis:
- 1 hakitud sibul
- 200 g värsket spinatit või lehtpeeti
- 200 g tükeldatud suitsulõhet
- 200 g noori kartuleid – keedetuna ja tükeldatuna
- 3 muna
- 3 dl 35% koort
- praadimiseks võid
- näpuotsatäis riivitud
- muskaatpähklit
- soola ja pipart
- värsket hakitud tilli