



## **SIBULA-JUUSTUPIRUKAS**

**Retsept:**Getter Madison

### **Valmistamine**

Valmistamine: Alusta sibulast. Koori ning viiluta. Kuumuta pannil või ning kalla peale sibulad ja tüümian. Hauta keskmisel või madalal kuumusel aeg-ajalt segades seni, kuni sibul on täiesti pehme ning moosjas, ent sibulamahlad ei tohiks pannil enam olla. Maitsesta soola ja suhkruga (sibulate magusus on väga varieeruv). Lase jahtuda. Lõika või kuubikuteks ning näpi kausis omavahel kokku kõik põhja koostisosad. Suru palliks. Võta 26-28cm läbimõõduga ümmargune või umbes samasuur kandiline vorm. Suru tainas ühtlaselt vormi seintele ja põhjale. Kuumuta ahi 200kraadini ning küpseta pirukapõhja ahjus seni, kuni ääred muutuvad pisut kuldseks. Soovitan põhja peale laotada küpsetuspaberi, millele ka raskused (nt toored riisiterad või kruupid). Sega kokku täidis ehk muna, juust ja kohvikoor. Võta põhi ahjust, määri sellele sibul, kalla peale täidis ning pudista sinihallitusjuustu. Pane umbes pooleks tunniks tagasi ahju. Valmis on siis, kui pealt oli ilusasti kuldne. Naudi valge veiniga! <https://thymeout.ee/et/sibula->

juustupirukas-minu-kulaliste-suurim-lemmik/

Pirukapõjale läheb vaja (8 lõiku):

- 100 g võid
- 50 g riivitud parmesani (või Forte juustu)
- 0,5 dl kohvikoort või piima
- 1 dl Veski Mati Eriti Head nisujahu
- 1,5 dl Veski Mati kaerakliisid (meeldib nende rustikaalsus ning ka tervislikkus)

Täidisele:

- 2sl võid
- 5 suurt sibulat (vähemalt 500g)
- 1-2tl kuivatatud või värsket tüümiani
- pisut suhkrut
- soola
- 3 muna
- 3dl riivjuustu
- 100g sinihallitusjuustu, kuubikutena
- 2dl kohvikoort või piima