



KERGE TOMATI-SIBULAPIRUKAS

Retsept: Toidutare.ee

Valmistamine

Küpseta mõnus ja kerge tomati-sibulapirukas ribilihaga! Kodumaine tomat on niivõrd hea, et võileivale pannes pole soola-pipart juurde vajagi – maitse on lihtsalt taevalik! Pirukat küpsetades ainult tomatist ei piisa. Lisame ka sibulat ja ribiliha ning küpsetame ühe kerge ja suvise piruka! Sega omavahel kuivad ained, vala juurde sulavõi ja piim ning sega ühtlaseks tainaks. Vooderda tainaga vorm. Haki sibul peeneks ja aseta koogipõhjale, siis peale õhukesed ribilihaviilud ja suts maitseaineid, ürte ja tomatirattad. Pane ahju küpsema 225°C juurde 20-30 minutiks. Enne valmimist 5 minutit riputa peale riivjuustu, hea serveerida külmalt. Mõnus amps ka kaasa pakkida - tööle või piknikule!

- Põhi:
- 3 dl Veski-Mati Eriti head nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 0,25 tl soola
- 0,5 dl sulatatud võid
- 1,5 dl piima
- Täidis:
- 1 suur sibul
- 2 spl peeneks hakitud basiilikut
- pipart, soola
- 150 g grillitud ribiliha
- peale raputamiseks riivjuustu 100 g