

KRÕBEDAD RIISI-SUITSULIHAPIRUKAD

Retsept: Kristel Vokk, Raamatust “Riis maailma köögis”

- 400 g pärmi-lehttainast
- 150 g suitsuliha
- 50 g sibulat
- 100 g Veski Mati Basmatiriisi
- 50 g riivitud suitsujuustu
- 1 muna
- 1 tl kanget sinepit
- 0,5 tl soola
- pipart

Valmistamine

Valmistamisaeg: 30 minutit + 10–15 minutit ahjus küpsemiseks Valmib 8 pirukat Sulata toatemperatuuril lehttainas. Hauta riis pakendil toodud valmimisaja järgi. Haki sibul ja suitsuliha ning pruunista vähese oliiviõliga kergelt pannil. Sega pannile riis, maitsesta soola, pipra, ja kange sinepiga. Rulli taignast 8 väikest ruudukujulist tükki. Tõsta peale 2 sl pirukatäidist ja pisut suitsujuustu, määri ääred lahtiklopitud munaga ning suru neli otsa keskele kokku. Pintselda pealt munaga ning küpseta 220 kraadini eelkuumutatud ahjus 10–15 minutit, kuni pirukad on pealt kuldsed. Serveeri värske salatiga.