

Kaalipiirakka marttojen tapaan

Täyte

11/2 -2 kg kaalia

2-3 rkl öljyä

1-3 sipulia

1-2 porkkanaa

suolaa

valaa 1 dl siirappia

1 tl mustapippuria

1 rkl meiramia

2 rkl etikkaa

Piirakkataikina

5 dl maitoa tai vettä

25 g hiivaa

1 tl suolaa

12-13 dl hiivaleipäjauhoja

150 g voita tai margariinia

-valmista ensin täyte: suikaloi kaali ja hienonna sipuli. Raasta porkkanat karkeaksi raasteeksi. Kuumenna öljy tilavan teflonkattilan pohjalla ja hauduta siinä kaalia, sipulia ja porkkanaraastetta. Lisää tarvittaessa vettä. Mausta kaali suolalla, pippurilla, siirapilla ja meiramilla. Anna täytteen jäähtyä.

-valmista piirakkataikina: liuota hiiva ja suola kädenlämpöiseen nesteeseen. Vaivaa suurin osa jauhoista hyvin taikinaan, samoin pehmeä rasva. Lisää loput jauhot. Anna kohota lämpimässä paikassa.

-jaa taikina kahteen osaan ja kaavilo tai taputtele toinen osa leivinpaperin päällä uunipellin kokoiseksi. Nosta taikinalevy pellille. Nostele kaalitäyte levyille ja levitä niin, että reunoille jää pari senttiä tyhjää. Kaavilo tai taputtele toinen levy leivinpaperin päällä täytteenkokoiseksi tai hieman pienemmäksi. Nosta levy leivinpaperin päällä täytteen päälle ja ota paperi pois. Nosta alalevyn tyhjät reunat ylös ja painele sauma tiiviiksi haarukanpiikeillä.

voitele levy munalla ja pistele haarukalla. Paista piirakka kauniin ruskeaksi 225 asteessa uunin alatasolla n. 20-30 minuuttia.

