

SIPULIPIIRAKKA

taikina

100 g margariinia

3 dl hiivaleipäjauhoja

½ tl leivinjauhetta

1 tl suolaa

½ dl kylmää vettä

täyte

400g n. 6 kpl) keltasipulia

voita tai öljyä paistamiseen

2 kananmunaa

mustapippuria, muskottipähkinää, suolaa

1 tökki kermaviiliä

2 dl juustoraastetta

-nypi rasva, jauhot, suola ja leivinjauhe tasaiseksi

-lisää kylmä vesi ja muotoile taikinasta pallo. Laita viileään.

-leikkaa sipulit ohuiksi suikaleiksi ja hauduta miedolla lämmöllä rasvassa pehmeäksi, n. 20 min. Älä ruskista.

-sekoita sipuleihin kermaviili, kananmunat ja puolet juustoraasteesta ja mausta seos hyvin.

-kaaviloi taikina ohueksi levyksi ja nosta kaulimen avulla voideltuun piirakkavuokaan. Painele reunat tasaiseksi.

-peitä taikinan reunat foliolla ja paista pohjaa n. 10 min. 225 asteessa.

-täytä piirakkapohja sipuliseoksella ja ripottele päälle loput juustoraasteesta

-kypsennä vielä n. 30 min. Loppupuolella voit alentaa hieman lämpöä.