



ROHELISE SIBULA PIRUKAS KARTULIHELVESTEGA MURETAINAL

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

8-le, valmistamisaeg: 45 minutit Kui pirukapõhjaks on tervislik kartulihelvestest ja rukkijahust tainas, jääb see väga maitsev ja mahlane. Tegelikult tekib nii pirukat nautides tahes-tahmata küsimus, et miks peaks üldse tavalisest valgest jahust pirukaid tegema, kui kartulitainaga variant jääb nii maitseküllane ja mure. Taina valmistamiseks sega esmalt kuivained. Lisa pehme või ja töötle tainas ühtlaseks. Vala juurde külm vesi ja sega tainas läbi, kuni moodustub ühtlane pall. Aseta tainas u 30 minutiks külmkappi. Võta siis välja ning jaota ahjuvormi põhjale ja külgedele. Küpseta eelkuumutatud ahjus 180–200 kraadi juures umbes 15 minutit, kuni tainas on pealt kuivaks tõmmanud, kuid mitte veel pruunistunud. Kuumuta pannil keskmisel kuumusel või ja hauta sibul kiirelt läbi. Kalla sibul eelküpsutatud pirukapõhjale ja laota laiali. Klopi munad lahti ning lisa koor ja pool riivitud juustu kogusest. Maitsesta soola ja pipraga. Kalla sibulakihile. Laota ülejäänud juust pirukale ning küpsega 180–200 kraadises ahjus umbes 30 minutit, kuni pirukas on pealt kaunilt kuldpruun. Serveerides võid pirukale puistata värsket hakitud murulauku.

- *Tainas:*
- 2 dl Veski Mati Kartulihelbeid
- 1 dl Veski Mati Rukkijahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- näpuotsaga soola
- 75 g võid
- 0,8–1 dl vett
- *Täidis:*
-
- 300 g rohelist sibulat
- 2 muna
- 2 dl 35% koort
- 150 g riivjuustu
- soola ja pipart
- värsket hakitud murulauku
- 1–2 sl võid sibula hautamiseks