

MUNAKASRULLA SIENITÄYTTEELLÄ

Martta Leena Haavisto



TÄYTE

1 litra	sieniä saatavuuden mukaan; kantarelleja, tatteja, suppilovahveroita yms.
1	sipuli
0,5-1 rasia	yrttituorejuustoa (tai 2 dl ruokakermaa + 1 rkl vehnä jauhoja)
0,5 tl	suolaa
0,25 tl	valkopippuria tai pippurisekoitusta

MUNAKAS

6	kananmuna
5 dl	maitoa
1,25 dl	vehnä jauhoja
0,5 tl	suolaa

TYÖVAIHEET

Silppua sienet. Ruskista ne sekä silputtu sipuli pannulla. Lisää tuorejuusto sekä mausteet. Vatkaa munat. Lisää joukkoon maito, jauhot ja mausteet. Kaada taikina leivinpaperin päälle uunipellille ja paista 200 asteisessa uunissa noin 25 minuuttia (225 astetta 20 min). Kumoa paistos leivinpaperille. Levitä päälle sienimuhennos. Rullaa kuin kääretorttu. Herkullista sekä kylmänä että lämpimänä.

LEENAN OMIA VINKKEJÄ:

Uunini on 50 cm leveä, joten käytän munakkaaseen 5 muna (1 dl jauhoja, 4,2 dl maitoa). Täytteessä saa olla vähän överisti suolaa ja makuja, koska munakas on neutraali. Silppuan vähän chiliäkin ja timjamia/rosmariinia/persiljaa/ruohosipulia ym. lempiyrttejä. Kokonaisen rullan päälle voi laittaa juustoraastetta ja käyttää uunissa ennen tarjoilua.

Erilaisia muita reseptejä, joista voi ottaa itselle mieleiset asiat käyttöön:

<https://www.martat.fi/reseptit/munakasrulla/>

<https://www.k-ruoka.fi/reseptit/sienimunakasrulla/>

<https://www.valio.fi/reseptit/sienimunakasrulla/>

<https://kotiliesi.fi/resepti/sieni-munakasrulla/>