**SIENIHERKKUJA**

**Sieni – Fetapiiras a´la Pirkko**

Pohja isoon Kokkivuokaan: Täyte:

1 vajaa tölkki Feta – kuutioita

150 g voita Apetina yrtti öljyssä

2,5 dl vehnäjauhoja noin 300 g kantarelleja

¾ dl kaurahiutaleita 2 munaa

ripaus suolaa 2 dl kermaa

¾ dl Edam – juustoraastetta 1 rkl vehnäjauhoja

¾ dl vettä pinnalle hyvin vähän juustoraastetta

Sekoita voi, vehnäjauhot, kaurahiutaleet ja suola hiekkamaiseksi, lisää juustoraaste ja viimeisenä vesi. Painele taikina vuoan pohjalle ja reunoille tasaiseksi kerrokseksi.

Freesaa sienet kevyesti,. Ripottele (halkaistut) Feta – kuutiot tasaisesti pohjallePaista 185 asteessa noin 40 minuuttia.

**Vahveropiiras** (isoon Kokki - vuokaan)

Pohja; 150 g voita Täyte:1 dl hienonnettua sipulia

1 3/4 dl vehnäjauhoja 100 g Chevre – juustoa

3/4 dl kaurahiutaleita 1 l tuoreita suppilovahveroita

3/4 dl juustoraastetta HerbaMarea

ripaus suolaa 1 dl maitoa

3/4 dl kylmää vettä 1 dl kermaa + vahveroiden lientä

3 munaa

Freesaa sipulit ja sienet kevyesti.

Levitä piiraspohjalle freesatut sipulit ja kuutioitu Chevre – juusto ja freesatut sienet

Sekoita munamaidon ainekset keskenään, mausta HerbaMarella ja kaada vuokaan.

Paista 185 asteessa noin 30 minuuttia,

**Herkkusienet kreikkalaisittain**

600 g tuoreita herkkusieniä Leikkaa herkkusienet puolikkaiksi kulhoon,

1 rkl merisuolaa ripottele päälle merisuola ja mustapippuri.

½ tl mustapippuria Kaada päälle sitruunanmehu ja sekoittele.

puolen sitruunan mehu Leikkaa minitomaatit kahtia, hienonna

10 kpl minitomaatteja timjami.

2 dl kuivaa valkoviiniä Lisää kulhoon valkoviini, hienonnettu

¼ dl tuoretta, hienonnettua timjamia timjami, korianterinsiemenet, laakerinlehti ja

1 laakerinlehrti tomaatin puolikkaat. Anna imeytyä

10 – 15 kpl korianterin siemeniä 10 – 15 minuuttia.

1 dl oliiviöljyä Kuumenna öljy pannulla ja kuullota

1 iso sipuli hienonnettu sipuli. Älä anna ruskistua.

1½ dl hienonnettua persiljaa Anna hiljaa kiehua noin 5 minuuttia ilman kantta. Lisää persiljasilppu kiehumisen loppuvaiheessa.

Tarjoa kuumana tai haaleana liharuokien kera tai buffet – pöydässä.

**Merjan pikkelöidyt suppilovahverot**

3 l suppilovahveroita Pienet sienet ovat tölkissä kauniita.

Liemi: 2 dl vettä Laita kattilaan vesi, etikat, sokeri, suola

1½ dl valkoviinietikkaa ja kanelitangot.

1½ dl väkiviinaetikkaa Laita neilikat, inkivääripala ja

250 g sokeria muskottipähkinäpala harsopussissa

½ tl suolaa (teesuodatinpusissa) kattilaan.

2 kanelitankoa Kiehauta liemi ja lisää sienet.

pieni pala tuoretta tai kuivaa inkivääriä Keitä sieniä hiljaa poreillen noin puoli

pala muskottipähkinää tuntia.

Laita kuumana tölkkeihin ja anna ”tekeytyä” noin pari viikkoa.

**Herkkusienisuupalat**

Rostenin saaristolaisnappeja tai vastaa miedosti makeahkoa ruisleipää. Voitele leipäset ensin Philadelphia tuorejuustolla ja sen jälkeen vihreällä pestolla ja laita päälle ohuita herkkusieniviipaleita. Tarjoa iltateen suupalana.