

PEIPSIJÄRVEN SIPULIPIIRAKKA ver. Leena/Metsä-Jukola 2024

Tämä ohje irtopohjavuokaan, noin 24 cm läpimitaltaan. Jos teet uuninpellillisen, tee 2,5-kertainen annos.

2 dl vehnä jauhoja
1 dl sämpyläjauhona
riipaus suolaa
100 g voita
2 rkl kermaa

Mittaa kuivat aineet kulhoon, lisää voi pieninä paloina. Nypi voi jauhoihin. Kun taikina murumaista, lisää kerma ja vaivaa tasaiseksi. Painele taikina irtopohjavuokaan. Laita jääkaappiin noin 30 minuutiksi.

Laita uuni lämpiämään 175 asteeseen ja tee sinä aikana täyte:

2 isoa sipulia – keltaista ja/tai punasipulia
Hunajaa, balsamicoa
Öljyä paistamiseen

Kuullota sipuleita 10 minuuttia miedolla lämmöllä. Älä ruskista!
Lisää vähän hunajaa ja balsamicoa. Sekoita.

Kuullota vielä 5 minuuttia.

Tässä välissä voit laittaa piirakkapohjan uuniin 175 asteeseen
10 minuutiksi.

Tee loput täytteestä eli sekoita:

2 dl kermaa tai 1 dl kermaa + 1 dl maitoa. Myös crème fraîche käy tai smetana!
1 iso kananmuna
Suolaa, pippuria
Timjamia

Ota piirakka pois uunista, nosta lämpö 200 asteeseen.

Levitä sipulitäyte piirakan pinnalle.

Kaada kerma-munaseos tämän päälle. Ripottele pinnalle vielä parmesaaniraastetta.

Paista noin 25 minuuttia tai kunnes pinta on sopivan ruskea.