

Pinaattipiirakka

Ainesosat



4 annosta



Alle 30 minuuttia



Kasvikset

Pinaattipiirakka

- 1 pakkaus voitaikinaa
- auringonkukkaöljyä
- 3 munaa
- 150 g savupekonia
- 1 sipuli
- 1 punainen paprika
- 500 g pinaattia
- 250 g fetaa
- 50 g pinjansiemeniä
- suolaa, rouhittua pippuria



Porkkanapirtelö

- 1 l porkkanamehua
- 2 nippua korianteria
- 2 rkl inkiväärisiirappia
- 1 limetti
- loraus oliiviöljyä
- Lisäksi tarvitaan: vuoka, tehosekoitin

Resepti työvaiheittain

Valmistelut:

- Lämmitä uuni 200°C.

Levitä taikina:

- Sulata taikina.
- Voitele uunivuoka öljyllä.
- Levitä taikina vuokaan, anna roikkua reunojen yli.
- Vispaa muna ja voitele taikina.

Piirakka:

- Lämmitä paistinpannu ja paista pekoni.
- Kuori ja pilko sipuli.
- Leikkaa paprikat pieniksi kuutioiksi.
- Paista sipuli pekoninrasvassa.
- Lisää paprika.
- Pese ja kuivaa pinaatti hyvin.
- Lisää pinaatti pannuun ja anna vetäytyä.
- Valuta ylimääräinen neste pois siivilän avulla.
- Vatkaa toinen muna ja lisää taikinan voiteluun käytettyyn munaan. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Kaada muna pinaatin sekaan.
- Sekoita hyvin.
- Levitä taikinan päälle.
- Murena feta pinaatin päälle.
- Sirottele pinjansiemeniä päälle.
- Paista noin 25 minuuttia kullanuskeaksi.

Porkkanapirtelö:

- Sekoita pirtelön ainekset tehosekoittimessa.

Soveltuu lapsille: kyllä

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Nopeaa ja herkullista

**Reseptin luoja:**

Rudolph van Veen