



Lehttainapirukas külmsuitsulõhesalatiga

🕒 u 1 tund

🍴 Toidumaailm

🍴 kaheksale

KOOSTISOSAD

Põhi:
400 g lehttainast
1 muna
1 sl hapukoort
1 tl mahedamaitselist sinepit
Kate:
200 g toasooja toorjuustu
50 g Kreeka jogurtit
suur peotäis salatisegu
1 väike fenkol
1 aurutatud peet
1 avokaado
5 redist
pool kurki
1 sl kappareid
200 g viilutatud külmsuitsulõhe
soovi korral veidi

VALMISTAMINE

Tõsta tainas küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja äärista see terava noa abil u 2 cm paksuse raamiga, aga ära tainast täielikult läbi lõika. Torgi keskmine osa kahvli abil kergelt auguliseks, et see paremini läbi küpseks. Klopi muna lahti ja pintselda sellega tainäär. Küpseta ahju alumises osas 200-kraadise kuumuse juures u 20 minutit, kuni tainas on kergelt jumeakas. Suru kerkinud sisemine tainaosa alla, nii et enne noaga tehtud raam jääb kõrgemaks. Klopi alles jäänud munale juurde sinep ja hapukoor ning maitsesta kergelt soolaga. Kalla segu taina sisemusse ja aja laiali ning küpseta ahju keskmises osas 180 kraadi juures u 15 minutit, kuni see on tahenenud. Lase jahtuda.

Täidise jaoks sega toorjuust jogurtiga ja maitsesta soola-pipraga. Viiluta fenkol ja redis õhukeselt ja tõsta mõlemad korraks kergelt sidrunimahla maitsestatud külma vette. Tükelda peet ja avokaado ning tõmba kurgist köögiviljakoorija abil pikad ribad või tükelda niisamuti. Määri toorjuustusegu krõbedale lehttainapõhjale ja tõsta sellele salatisegu. Lao peale kõik komponendid ja nirista peale veidi sidrunimahla ning puista üle hakitud tilliga. Serveeri kohe.

*soovi korral võid piirduda ka lihtsama kattega ja peedi ning fenkoli hoopis välja jätta.

kalamarja

maitsestamiseks

sidrunimahla, soola,

pipart ja veidi tilli

