**MAAILMAN PARAS SUPPILOVAHVEROPIIRAKKA**

PIIRAKKAPOHJAN AINEKSET:

* 100 g huoneenlämpöistä voita
* 100 g porkkanaraastetta
* 1 dl jauhoja
* 1 dl kaurahiutaleita
* ½ tl leivinjauhetta
* ½ tl suolaa

TÄYTTEEN AINEKSET:

* ½ l tuoreita tai 40 g kuivattuja suppilovahveroita
* 1 punasipuli
* 1 rkl voita
* 3-4 tl tuoretta timjamia
* ripaus suolaa
* ripaus mustapippuria
* 100 g maustamatonta tuorejuustoa
* 1 ½ dl kuohukermaa
* 1 muna
* n. 2 dl raastettua (gouda)juustoa

OHJE:

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Voitele ja jauhoita 24 cm halkaisijaltaan oleva piirakkavuoka.
2. Jos käytät kuivattuja sieniä, aloita laittamalla ne likoamaan kylmään veteen. Muussa tapauksessa aloita tekemään piirakkataikinaa.
3. Sekoita keskenään rasva ja porkkanaraaste. Sekoita keskenään myös vehnäjauhot, kaurahiutaleet, leivinjauhe ja suola. Yhdistä seokset ja muodosta niistä taikina.
4. Levitä taikina kostein sormin piirakkavuokaan reunoja myöten. Esipaista pohjaa 225 asteessa 10 minuuttia ja ota se sitten pois uunista täyttöä varten. Vähennä uunin lämpöä 200 asteeseen.
5. Paista puhdistettuja, tuoreita sieniä pannulla kunnes neste on kiehunut pois niistä. Jos käytät kuivattuja sieniä, kaada liotusvesi pois ja paista niitä samaan tapaan rasvatulla pannulla, kunnes neste on melkein haihtunut.
6. Silppua punasipuli ja lisää se pannulle sienien joukkoon. Paistele, kunnes sipuli on pehmennyt. Mausta sienisipuliseos kevyesti suolalla ja mustapippurilla sekä tuoreella timjamilla.
7. Levitä täyte piirakkapohjan päälle.
8. Sekoita keskenään kerma ja tuorejuusto. Lisää joukkoon kananmuna ja sekoita tasaiseksi. Kaada seos sienitäytteen päälle.
9. Lisää pinnalle vielä raastettua juustoa ja paista piirakka 200 asteessa noin 30 minuuttia.

VINKKI:

* Äitiltä saa usein esipaistettuja tuoreita sieniä. Ne voi laittaa pannulle paistumaan sipulin kanssa samaan aikaan.
* Voit kokeilla myös muita tuoreita yrttejä, kuten persiljaa tai rosmariinia.
* Helppo piirakkapohja soveltuu myös muihin piirakoihin.