



## KASVISPIIRASET VEG, G

### Pohja:

10 g psylliumia  
160 g härkäpapujauhoja  
1 2/3 tl leivinjauhetta  
1/2 dl oliiviöljyä  
2 1/2 dl kaurakerma-  
valmistetta

### Täyte:

1 1/2 dl kaurakerma-  
valmistetta  
100 g vegeraastetta  
180 g kuorittua porkkanaa  
60 g purjosipulia viipaleina  
100 g kirsikkatomaattia  
3/4 tl suolaa  
1/3 tl rouhittua mustapippuria  
1 tl kuivattua timjama  
1 1/3 rkl dijonsinappia  
1 dl hienonnettua persiljaa

Sekoita pohjan kuivan aineet keskenään. Lisää kaurakerma-  
valmiste. Sekoitahyvin.  
Anna taikinan seistä 5 min.

Jaa taikina 20 osaan ja painele  
pienen vuokien pohjalle ja  
reunoille (n. 2 cm)

Sivele sudilla dijonsinappia  
piirasten pohjalle.

Raasta täytteen porkkanat ja  
puolita kirsikkatomaatit.

Freesaa porkkanat sekä purjot  
ja jäähdytä hetki. Laita nämä  
piirakoiden pohjalle



Palkokasvien viljelykeskittymä Kymenlaaksoon



<https://www.eduko.fi/hanke/palko/>  
#palkohanke