

Karjalanpiirakoita kaikille!

- lähiruokaa
- eri ruokavaliolle
- ruis ja speltti jyvistä juuri jauhettuina

Piirakan kuori:

1. Ruis, vesi, suola
2. Speltti, vesi, suola
3. Gluteeniton tumma jauho

Täytteet:

1. Ohra, maito, suola
2. Peruna, vesi, kananmuna, suola
3. Porkkana/lanttu, ohra, vesi, suola
4. Porkkana/lanttu, tattari, vesi, suola



Valmistamme piirakoita cocktail-kokoisina ja “kymppi”-piirakoina, tarvittaessa muitakin kokoja.

Valmistuksessa käytetään lähialueilla tuotettuja aineksia aina kun niitä on saatavilla.

Tuotteet toimitetaan raakapakasteina, eri sopimuksesta valmiiksi paistettuina ja voideltuina

Levitä jäiset piirakat paistopellille ja sulata 15 – 30 min.

Paista 250 – 300 asteessa 15 minuuttia kunnes piirakat ovat saaneet väriä.

Voitele voilla tai haluamallasi muulla sulatetulla rasvalla.

Hauduta noin puoli tuntia ennen nauttimista!

Kokeilepa tätä: Porkkana-ohra-piirakasta saat makean kahvileivän hunajavoiseoksella voitelemalla!

Valmistaja: Möhkön Rajakartano

puh. 0500 649150

tesveka@sci.fi