

KAULIMET ESIIN! TOSCAKORVAPUUSTIT • NYHTÖPULLA  
• KOLME SUPERHELPPOA SUOLAISTA PIIRAKKAA VALMISTAIKINASTA

yhteishyvä

# sesonki

5 | 2022

Possupata  
Pohjois-Espanjasta,  
vegaaninen sienistifado  
ja muut herkulliset  
pataruoat, s. 4–7.

16  
SUOSIKKI-  
RESEPTIÄ

## Syksyn makuja

risotto ja tortillat *paahdetusta kurpitsasta* • *ruusukaali*  
lämpimässä salaatissa • *lohta* ja *siikaa* uusilla mausteilla

RESEPTIT  
yhteishyva.fi





# Kurpitsakuu

*Lokakuussa juhliitaan kurpitsaa! Paahda kurpitsa ja sen siemenet syksyn herkullisimpaan risottoon.*

## Kurpitsarisotto

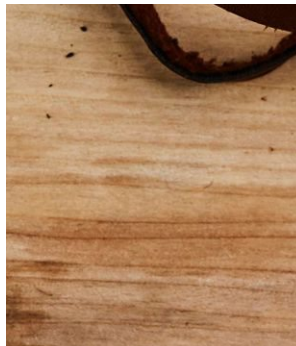
4 annosta | 1 t

G MU K

1 (800 g) myskikurpitsa  
3 rkl rypsiöljyä  
½ tl suolaa  
8 dl vettä  
1 kasvisannosfondi (gluteeniton)  
1 sipuli  
2 valkosipulinkynttä  
3 dl risottoriisiä  
50 g voimakasta juustoa (esim. Keisarinna)  
2 rkl sitruunanmehua  
¼ tl mustapippuria rouhituna  
¼ tl chilihiutaleita

● Huuhtelee ja halkaise kurpitsa. Poista siemenet ja kuori. Leikkaa kurpitsa pieniksi kuutioiksi. Levitä ne leivinpaperille pellille. Valuta 1 rkl öljyä ja ripota suola kurpitsakuutioille. Paahda ne 200-asteisessa uunissa pehmeiksi, noin 20 minuuttia. Säästä 1 dl kurpitsaa koristeluun, soseuta loput.

● Kiehauta vesi. Liuota fondi veteen. Pidä liemi kuumana.  
● Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulit. Kuullota niitä öljyssä paistokasarissa 2 minuuttia. Lisää riisi. Kääntele, kunnes riisi on läpikuultavaa. Lisää 1–2 dl kasvislientä ja keitä sekoitellen. Lisää lientä 1–2 dl:n erissä aina, kun edellinen erä on imeytynyt. Lisää lopuksi 3–4 dl kurpitsasosetta ja kypsennä riisi juuri ja juuri kypsäksi. Risoton kypsymisaika on noin 15–18 minuuttia.  
● Raasta juusto. Lisää se, mehu ja mausteet risottoon. Koristele annokset kurpitsakuutioilla ja tarjoa heti.





## Järkeä arkeen

Fiksi ruoka valmistuu kauden aineksista, isoissa satseissa ja suunnitellen. Täytä pata tai kattila sesongin parhailla aineksilla, sillä syyspäivässä parasta on herkulliseksi hautunut pataruoka.

Kasviksista ovat parhaimmillaan peruna, juurekset, kurpitsa ja ruusukaali. Syyssadon aikaan on hyvä hetki ottaa uusia askelia kasvisruoan lisäämiseksi. Siksi kehitimme sinulle esimerkiksi vegaanisen stifadon, kikherne-nuudelikeyton ja kurpitsatortillojen ohjeet, joissa myös ravitsemusasiat ovat kohdillaan.

Järkeä on myös hävikin välttäminen, joten suurimman osan tämän lehden ruoista voi pakastaa.

Nyt on uunituoreen, pehmeän kanelipullan aika! Maistuisiko toscalla kruunattu korvapuusti vai mehevä nyhtöpulla?



**Ps.** Lue lisää arjen ruoanvalmistuksen helpottamisesta Yhteishyvä 5/22 -lehestä tai sivulta yhteishyva.fi.

**SANNA AUTIO**

Ruoan sisältöpäällikkö, Yhteishyvä, SOK Media

### Sisältöpäällikkö

Sanna Autio  
Yhteishyvä, SOK  
Media

### Tuottaja

Niina Mälikä  
Kuvat tuottaja  
Eeva Kylén

### Ruokatoimittajat

Taina Salovaara  
Marja Samuli  
**Reseptit**  
S-kokeilukeittiö  
Anne Ponkkonen  
Hanne Penttinen  
Anni Kulju  
Oona Heikkinen

### Art Director

Eeva Värtö  
**Kuvat**  
Tuomas Kolehmainen  
**Kuvasuunnittelu**  
Titti Uotila  
**Kuvausjärjestelyt**  
Henna Siponen  
**Paino**  
PunaMusta Oy 2022

KATSO JA TILAA TUOTTEET OMASTA KAUPASTA: **S-KAUPAT.FI**

## Yhteishyvän reseptilupaus

Yhteishyvän resepteillä onnistut! Yhteishyvän reseptit suunnitellaan S-kokeilukeittiössä. Uudet, testatut ja fikset reseptit sisältävät runsaasti sesongin kasviksia ja kotimaisia raaka-aineita. Arkiruokareseptit ovat mukana Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussitoumuksessa. Ainekset resepteihin löydät Prismasta ja S-marketista.

KAIKKI RESEPTIT, VINKIT JA IDEAT

**yhteishyva.fi**

#YHTEISHYVÄRESEPTIT

G

gluteiton

M

maidoton

MU

munaton

K

kasvis

VE

vegaaninen

PL

planetaarinen

Reseptien ravintosisällöt:  
yhteishyva.fi

Paahda kurpitsan siemenet! Huuhtelee ja kuivaa ne, levitä pellille ja paahda 200 asteessa 10–15 minuuttia.



### Mitä padassa porisee?

Maustoitimme possupadan chorizolla ja kanapadan sitruunalla. Kasvisten ystäville ideoitimme stifadon sienistä sekä juurevien makujen punajuuripadan.

Linssit tekevät punajuuripadasta ruokaisan. Ohje, s. 6.



## Hyvää pataa

*Parasta syksyssä ovat hitaasti haudutetut, höyryävät padat.*



# Kantabrian pata

6 annosta | 2 t

G M MU

1 sipuli  
3 valkosipulinkynttä  
6 perunaa  
3 porkkanaa  
400 g (1 pkt) maatiaispossun  
lihasuikaleita  
2 rkl rypsiöljyä  
½ tl suolaa  
8 dl vettä  
2 rkl lihafondia (gluteenitonta)  
½ dl tomaattipyreetä vihanneksilla  
(Mutti le Verdurine)  
1 tl kuivattua timjamia  
1 tl savustettua paprikajauhetta  
1 tl mustapippuria rouhittuna  
1 pkt (240 g) chorizo-raakamakkaraa  
1 tlk (380 g) käyttövalmiita suuria  
valkoisia papuja  
1 ps (100 g) lehtikaalia

- Kuori ja viipaloi sipuli ja valkosipulit. Pese, kuori ja pilko perunat ja porkkanat.
- Ruskista lihat öljyssä (1 rkl) pannulla, mausta suolalla ja siirrä pataan. Lisää 1 rkl öljyä ja kuullota sipulit. Lisää sipuli ja juurekset pataan.
- Sekoita vesi, lihafondi, pyree ja mausteet pannulla, kiehauta ja kaada pataan (vet. 3 l). Peitä kannella ja kypsennä 175-asteisessa uunissa tunti.
- Pilko makkarat. Huuhtelee pavut. Huuhtelee kaali, poista paksut lehtiruodit ja pilko lehdet. Sekoita makkarat, pavut ja kaali pataan. Kypsennä ilman kantta noin 30 minuuttia, kunnes makkarat ovat kypsiä ja juurekset pehmeitä.

Pohjoisespanjalaista  
lihapataa värittävät *kaali,*  
*makkara ja pavut.*





## Punajuuripata

6 annosta | 2 t + 45 min

G MU K PL

1 kg punajuuria  
200 g selleriä  
3 porkkanaa  
1 sipuli  
2 valkosipulinkynttä  
8 dl vettä  
1 kasvisannosfondi (gluteeniton)  
2 rkl punaviinietikkaa  
1 tl timjamia  
½ tl suolaa  
¼ tl mustapippuria rouhittuna  
2 dl punaisia linssejä (kuivattuja)

### Lisäksi

1 pkt (200 g) salaatti- tai fetajuustoa

● Pese ja kuori juurekset. Kuutioi punajuuret ja selleri, viipaloi porkkanat. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulit. Lado

kasvikset pataan (vet. 3 l). Lisää vesi, fondi, etikka ja mausteet. Huuhtelee linssit siivilässä kylmällä vedellä ja sekoita ne pataan.

- Laita pata ilman kantta 200-asteiseen uuniin 30 minuutiksi. Sekoita ja kypsennä kannen alla noin 2 tuntia muutaman kerran sekoittaen.
- Murustele juusto pinnalle.

## Sitruunainen kanapata

4 annosta | 45 min

G MU

1 sipuli  
2 valkosipulinkynttä  
1 ruokku timjamia  
1 sitruuna (luomu)  
1 pkt (450 g) kanan paistileikkeitä (maustamattomia)  
½ rkl rypsiöljyä

½ tl suolaa

¼ tl mustapippuria rouhittuna  
1 tlk (390 g) yrttimaustettua tomaattimurskaa  
1 prk (2 dl) ruokakermaa  
½ tl sokeria

- Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulit. Hienonna timjamin lehdet ja ohuet varret. Pese sitruuna, raasta kuori ja purista ½ dl mehua.
- Leikkaa lihat neljään osaan. Ruskista ne öljyssä pannulla parissa erässä. Mausta suolalla ja pippurilla, siirrä pataan tai uunivuokaan (vet. 2 ½ l). Kuullota sipulit öljyssä pannulla ja lisää pataan. Lisää 2 rkl timjamia ja muut ainekset. Sekoita.
- Kypsennä ilman kantta 200-asteisessa uunissa noin 35 minuuttia.
- Viimeistele kanapata timjamilla. Tarjoa riisiin tai ruokakauran kanssa.

## Vegaaninen stifado

4 annosta | 1 t + 15 min

G M MU VE PL

2 rs (400 g tai 1 l) herkkusieniä tai muita käyttövalmiita sieniä  
2 sipulia  
3 valkosipulinkynttä  
3 rkl oliiviöljyä  
1 pkt (500 g) tomaattimurskaa  
2 dl punaviiniä (vegaanista)  
1 rkl punaviinietikkaa  
1 kasvisannosfondi (vegaaninen, gluteeniton)  
3 kokonaista neilikkaa  
2 laakerinlehteä  
1 kanelitanko  
2 tl fariinisokeria  
½ tl suolaa  
½ tl mustapippuria rouhittuna


- Puhdista ja viipaloi sienet. Kuori sipuli ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi. Kuori ja hienonna valkosipulit. Paista sieniä ja sipuleita öljyssä pannulla käänellen, kunnes neste on haihtunut. Siirrä pataan. Lisää loput ainekset ja sekoita.
- Kypsennä ilman kantta 200-asteisen uunin alatasolla 30–40 minuuttia, kunnes sipulit ovat pehmeitä.
- Viimeistele pata halutessasi lehtipersiljalla ja tarjoa vegaanisen muusin kanssa, ohje: yhteishyva.fi

### Kaikki maut talteen

Kun paistat lihat paistinpannalla ennen pataan tai vuokaan laittamista, huuhtaise pannu vesitilkalla ja kaada liemi pataan. Saat kaikki maut talteen.







Stifadon **herkullinen liemi**  
syntyy tomaatista, kanelista  
ja punaviinistä.



# Lämpimiä sävyjä

*Viileneviin päiviin sopivat  
lempeän tuliset mausteet,  
kuuma keitto ja salaatti,  
joka napostellaan  
lämpimänä.*

## Kikherne-nuudelikeitto

4 annosta | 15 min

M MU VE PL

1 pkt (230 g) kikherneitä  
1 (300 g) parsakaali  
1 porkkana  
8 dl vettä  
2 ps (à 60 g) vihanneksen makuisia  
nuudeleita (mausteineen)  
1 prk (200 ml) kookosmaitoa  
(chilihiutaleita)  
(korianteria)

- Huuhtelee ja valuta kikherneet. Huuhtelee parsakaali ja leikkaa nupuiksi. Puolita isot nuput. Leikkaa varsi ohuiksi viipaleiksi. Pese ja kuori porkkana. Hal- kaise se ja viipaloi puolikkaat.
  - Kiehauta vesi kattilassa. Lisää kasvik- set ja keitä 5 minuuttia. Lisää nuudelit mausteineen, kikherneet ja kookosmai- to. Anna keiton kiehtaen ja nuudelei- den pehmentyä.
  - Halutessasi viimeistele keitto chili- hiutaleilla ja hienonnetulla korianterilla. Tarjoa heti.
- VINKKI** Voit valmistaa keiton myös pakastekasviksista.



## Sriracha-lohi

4 annosta | 30 min



600 g kirjolohifileettä (ruodotonta)  
2 rkl srirachakastiketta  
1 rkl soijakastiketta (gluteenitonta)  
1 rkl sokeria  
½ rkl valkoviinietikkaa  
1 rkl seesaminsiemeniä  
½ ruukkua korianteria

- Leikkaa lohi neljäksi annospalaksi ja laita palat leivinpaperille pellille.
- Sekoita sriracha, soija, sokeri ja etikka. Levitä seos kaloille ja ripottele siemenet pinnalle.
- Kypsennä lohta 200-asteisessa uunissa 10–15 minuuttia, kunnes se on kypsää.
- Viimeistele hienonnetulla korianterilla. Tarjoa esimerkiksi salaatin kanssa.

### Uunilohi uudella tavalla

Leikkaa lohifilee annospaloiksi ja sipaise pintaan makeansuolainen sriracha-soijakastike sekä paahteisia seesaminsiemeniä.





## Paahdettu ruusukaalisalaatti

3 annosta | 30 min



1 pkt (300 g) ruusukaalia  
1 punasipuli  
2 rkl rypsiöljyä  
1 ½ rkl valkoviinietikkaa  
2 tl juoksevaa hunajaa  
¼ tl suolaa  
1 pkt (140 g) pekonia  
1–2 (350 g) päärynää  
100 g sinihome- tai fetajuustoa  
(timjamia)

- Huuhtelee ruusukaalit. Leikkaa pieni pala kantaa pois ja halkaise kaalit, leikkaa isot lohkoiksi. Kuori sipuli ja leikkaa se kapeiksi lohkoiksi. Laita kasvikset leivinpaperille pellille. Sekoita öljy, etikka, hunaja ja suola. Kääntelee puolet kastikkeesta kasviksiin.
- Levitä pekoni toiselle pellille leivinpaperin päälle. Laita pellit

Syksyn *odotetut sesonkiherkut* sopivat upeasti lämpimään salaattiin.

200-asteiseen kiertoilmauuniin noin 15 minuutiksi, kunnes kaalit ovat ruskistuneet ja pekoni rapeaa.

● Huuhtelee, kuori ja kuutioi päärynät. Murena juusto.

● Siirrä kaalit ja sipulit tarjoiluastiaan. Paloittele pekoni päälle. Valuta loppu kastike salaatile ja viimeistele päärynällä, juustolla ja halutessasi timjamilla.





Ässäkokki-reseptit  
sopivat erityisesti kok-  
kaushetkiin lasten kanssa.  
Kaikki Ässäkokki-reseptit  
löytyvät osoitteesta yhteis-  
hyva.fi/assakokki.

## Kurpitsatortillat

4 annosta | 30 min

M MU VE PL

1 (800 g) myskikurpitsa  
1 ps (28 g) fajita-mausteseosta  
2 rkl rypsiöljyä  
1 tlk (380 g) mustapapuja  
1 ps (100 g) jääsalaattia  
1 pkt (8 kpl) täysjyvätortilloja  
1 prk (230 g) salsakastiketta

### Limemajoneesi

2 dl vegaanista majoneesia  
1 lime (luomu)  
½ tl mustapippuria rouhittuna

● Huuhtelee kurpitsa, halkaise se ja poista siemenet. Kuori kurpitsa ja leikkaa se noin 2 cm:n kuutioiksi. Levitä ne leivinpaperille pellille.

● Yhdistä mausteseos ja öljy. Kääntelee seos kurpitsan joukkoon.

● Paahda kurpitsakuutioita 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Valmistele lisukkeet kurpitsan paahtuessa. Huuhtelee pavut ja salaatti. Kääri tortillat folioon.

● Tee myös majoneesi valmiiksi. Mittaa majoneesi kulhoon. Pese lime, raasta kuori ja purista puolikkaan mehu majoneesiin. Leikkaa toinen puolikas lohkoiksi.

● Lisää pavut kurpitsan joukkoon pellille ja laita myös tortillapaketti uuniin. Paahda vielä 5 minuuttia. Tarjoa tortillat täytteenä heti.

### Hyvästi hävikki

Jos tortilloita ja täytteitä jää yli, rullaa ne ilman salaattia uunivuokaan ja lämmitä myöhemmin enchiladoiksi.





# Pullan uudet muodot

*Sama taikina, eri pulla! Kuorruta puustit toscalla tai paista taikinasta iso nyhtöpulla.*

## Toscakorvapuustit

12 kappaletta | 1 t 45 min

MU

### Pullataikina

2 ½ dl maitoa  
½ pkt (25 g) tuorehiivaa  
¾ dl sokeria  
½ tl suolaa  
2 tl kardemummaa  
6–7 dl vehnä jauhoja  
75 g voita tai leivonta-  
margariinia

### Kanelitäyte

50 g voita tai leivonta-  
margariinia  
½ dl sokeria  
2 tl kanelia

### Toscakuorrutus

50 g voita  
1 ps (100 g) mantelilastuja  
1 dl sokeria  
3 rkl maitoa  
1 rkl vehnä jauhoja

● Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää sokeri, suola ja kardemumma. Alusta jauhot taikinaan vähitellen. Vaivaa, kunnes taikina irtaoo kulhon reunoista. Lisää pehmeää rasva vaivaamisen loppupuolella. Kohota taikina peitettynä kaksinkertaiseksi, noin 30 minuuttia.

● Tee täyte sekoittamalla pehmeää rasva, sokeri ja kaneli tasaiseksi tahnaksi.

● Kauli kohonnut taikina levyksi (noin 35 x 45 cm). Levitä kanelitäyte levyille. Kääri levy pitkältä sivulta aloittaen tiukaksi rullaksi, jätä sauma alle. Leikkaa rulla 12 palaan. Paina kunkin palan keskelle sormilla ura. Laita puustit leivinpaperille pellille. Kohota peitettynä noin 30 minuuttia.

● Sekoita toscan ainekset kattilassa ja keitä hiljalleen, kunnes seos hieman sakenee. Siirrä jäähtymään.

● Paista puusteja 225-asteisessa uunissa 5 minuuttia. Ota ne sitten uunista ja levitä kuorrutus päälle. Paista 7–10 minuuttia, kunnes kuorrutus on kauniin ruskea ja puustit ovat kypsiä.





### Vinkki!

Leivo nyhtöpulla pakasteena myytävästä, valmiista gluteenittomasta pullataikinasta. Puolita silloin ohje ja käytä pienempää vuokaa.

## Kanelinen nyhtöpulla

10 annosta | 2 t

MU

1 annos pullataikinaa  
(ohje viereisellä sivulla)

*Kaneli-sokerikuorrute*

50 g voita tai  
leivontamargariinia  
1 dl sokeria  
1 rkl kanelia

*Tomusokeriraidat*

1 dl tomusokeria  
1 rkl maitoa

● Valmista taikina toscakorvapuustien ohjeella.

● Vuoraa leipävuoka (1,8 l) leivinpaperilla.

● Sulata kuorrutteen voi ja jätä jäähtymään. Yhdistä sokeri ja kaneli toisessa astiassa.

● Muotoile taikina kahdeksi tangoksi. Leikkaa kumpikin 20:een palaan ja pyöritä ne palloiksi. Kasta pallot voissa ja sokeri-kaneliseoksessa, lada kerroksittain vuokaan. Kohota peitettynä 15 minuuttia.

● Paista pullaa 175-asteisen uunin alatasolla 40–45 minuuttia.

● Irrota pulla jäähtyneenä vuosta. Koristele ripauksella tomusokeria, tai sekoita tomusokeri ja maito kulhossa tasaiseksi ja valuta raidoiksi pinnalle.

Tee **vegaaninen pullataikina** vaihtamalla maito kasviuomaan ja voi maidottomaan margariiniin.





# Juhlahetkiä

*Kun perhe ja ystävät kokoontuvat pöydän ääreen, kala kruunataan yrteillä ja kana juustovaahdolla.*

## Yrttikuorrutettu siika ja piimäkastike

4 annosta | 30 min

PL

500 g siikafileettä (nahatonta, ruodotonta)  
1 rkl sitruunanmehua  
½ tl suolaa  
½ tl mustapippurina rouhittuna

### Yrttikuorrute

50 g voita  
2 (60 g) viipaletta kuivahtanutta vaaleaa leipää  
½ ruukkua tilliä  
½ ruukkua lehtipersiljaa  
2 tl sitruunan kuorta (luomu)

### Piimäkastike

½ ruukkua tilliä  
3 rkl rypsiöljyä  
1 dl piimää  
½ dl majoneesia tai ranskankermää  
1 tl sitruunanmehua  
¼ tl suolaa  
¼ tl sokeria

● Ota voi huoneenlämpöön puoleksi tunniksi.

● Pyyhi siiat talouspaperilla, leikkaa tarvittaessa annospaloiksi ja laita leivinpaperille pellille. Pese sitruuna, raasta sen kuori ja purista 1 rkl mehua. Säästä kuoriraaste kuorrutteen ja loppu sitruuna kastiketta varten. Mausta kalat sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.

● Tee kuorrute. Murena leivät ja hienonna yrtit veitsellä. Sekoita kaikki kuorrutteen ainekset kulhossa. Painele seos kaloille. Kypsennä 200-asteisessä uunissa 15–20 minuuttia.

● Valmista kastike. Soseuta tilli ja öljy sauvasekoittimella. Lisää loput ainekset ja sekoita kastike kuohkeaksi.

● Tarjoa siiat kastikkeen ja keitettyjen perunoiden kanssa.





### Vinkki!

Voit ohentaa pihvejä hieman lihanuijalla. Laita rintafilee leivinpaperin väliin ja naputtele lihanuijalla ensin keskeltä ja siirry sitten kohti reunoja.

## Kanapihvit ja vuohenjuustovaahdo

4 annosta | 45 min



1 rs (600 g, 4 kpl) kanan  
rintafileetä  
2 rkl rypsiöljyä  
¼ tl suolaa  
¼ tl mustapippuria  
rouhittuna

### *Vuohenjuustovaahdo*

1 rs (140 g) levitettävää  
vuohenjuustoa (Soignon)  
½ dl kuohukermaa  
riipaus mustapippuria rouhittuna

- Ota kana ja juusto huoneenlämpöön puoli tuntia ennen ruoanlaittoa.
- Vaahdota juusto kerman kanssa. Mausta vaahdo pippurilla ja siirrä se jääkaappiin pihvien paistamisen ajaksi.
- Kuumenna öljy pannulla ja paista pihvit kypsiksi, noin 10–15 minuuttia välillä kääntäen. Mausta suolalla ja pippurilla. Jos ohennat pihvejä nuijimalla, paista ne parissa erässä, lyhennä paistoaikaa ja peitä valmiit pihvit foliolla.
- Tarjoa pihvit juustovaahdon ja esimerkiksi kurpitsarisoton kanssa. Ohje, s. 2.

Kanan rintafileestä syntyy  
**juhlava annos**, kun tarjoat  
sen juustovaahdon kera.



— TOSI HELPPO —

# Sulata, kauli ja täytä

*Maailman helpoimmat suolaiset piirakat  
leivot Kotimaista-piirakkataikinasta ja  
täytteistä, jotka voit käyttää  
suoraan pakkauksista.*



1

## Muna-pekoni-piirakat

Paista aamiaisen pikku piirakoihin ja kutsu ystävät brunssille! Täytä annosvuokiin kaulitut piirakkataikinat tuorejuustolla, johon on sekoitettu pinaattia, paahdettua pekonia ja kananmuna. Mausta täyte pienellä ripauksella suolaa ja mustapippuria. Paista 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia tai kunnes taikina on kypsää.

2

## Tomaattiempanadat

Leivo vegaanisia empanadoja! Ota ohueksi kaulitusta piirakkataikinasta muotilla ympyröitä. Sipaise niille yrtti-pestoa ja lisää vegaanisia "juustokuutioita", viipaloitu minitomaatti ja basilikanlehti. Taita puolikuiksi, voitele vedellä tai rypsiöljyllä ja paista 200 asteessa noin 15 minuuttia. Täydellinen tarjottava viikonloppuvieraille!

RESEPTIT  
yhteishyvä.fi

Nämä ja tuhansia muita  
reseptejä – *kokeile ja onnistu!*



3

## Savukalapiirakka

Saunapäivän huikopalana maistuu kalapiiras. Sekoita purkilliseen kermaviiliä yksi kananmuna ja pari ruokalusikallista hienonnettua tilliä. Levitä seos piirasvuokaan kaulitulle piirakkataikinalle. Nostele pinnalle purkillinen leppäsavukalasäilykettä ja kapriksia. Paista 200-asteisessa uunissa noin 30–40 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ja haukkaa lämpimänä tai kylmänä.