

Köögivilja-kodujuustupirukas

kaheksale

150 g (4 tk) filotaigna lehte
90 g võid
330 g kodujuustu rõõsa koorega
1 muna
50 g riivjuustu
100 g brokkolit
60 g spinatit
70 g tomatit
maitse järgi tüümiani
maitse järgi soola ja pipart

Määri filotaigna leht sulavõiga, aseta teine leht selle peale ja määri uuesti võiga. Tee nii kõigi filotaigna lehtedega. Tõsta tainas vormi – ääred võivad jääda üles.



Sega kokku kodujuust, muna ja riivjuust. Maitsesta soola, pipra ja tüümianiga. Tükelda brokoli väiksemateks tükkideks. Pane vesi keema ja maitsesta soolaga. Pane brokoli 30 sekundiks vette ja tõsta sõelaga välja. Ettevaatust, et end ei kõrvetaks! Tee samamoodi ka spinatiga ehk blanšeeri kiirelt keevas vees. Tõsta spinat sõelale ja pigista vesi välja. Tõsta spinat ja brokoli vormi ja vaata, et kõikjale jaguks võrdset. Vala üle kodujuustu seguga ja aseta peale poolikud kirsstomatid või suuremate tomatite viilud.

Küpseta eelsoojendatud ahjus 30 minutit 175 kraadi juures kuldpruuniks.

Toredat kokkamist!

Retsepti autor Madis Pöld

-
-  Hoia puhtust – pese käsi. Hoia toidu valmistamise koht, tööpinnad ja -vahendid ja nõud puhtana.
 -  Välti toore kala, mereandide, liha ning söömiseks valmis tehtud toidu kokkupuudet.
 -  Kuumuta toitu vähemalt üle 70 °C sisetemperatuurini.
 -  Säilita toitu õigel temperatuuril, jälgi toidu pakendil olevat säilimisaega ja säilitamistingimusi.
 -  Sulata toit õigesti – loe juhiseid pakendil.
 -  Kasuta puhast vett ja värsket toorainet.