

Suitsukana-köögiviljapirukas

8-le

400 g pärimi-lehttainast
200 g suitsukanakuubikuid
4 dl vahukoort
200 g riivjuustu
3 muna
1 suvikõrvits
1 paprika
1 porru
Soola, pipart



Tükelda suvikõrvits, paprika ja porru ning prae pannil kergelt läbi. Klopi kausis munad, lisa koor, maitsesta soola ja pipraga. Lisa pool juustust, suitsukana ja praetud köögiviljad. Rulli lehttainas kergelt lahti. Kata sellega ahjuvormi põhi ja ääred. Kalla peale valmissegu, kata ülejäänud juustuga ja küpseta 180 C juures 35-40 min.

Retsepti autor Kerlin Ledis