



## LÕHE-SINIHALITUSJUUSTUPIRUKAS

Kahakesale

Sinihallitusjuust ja külmutsuitsulõhe on võrattu koostlus, mis ei jäta kedagi külmaks.

**Põhi:** • 125 g võid • 3 dl nisujahu • 1 muna • soola

**Täidis:** • 170 g külmutsuitsulõhet • 100 g sinihallitusjuustu • 4 muna  
• 2 dl vahukoort

Taina valmistamiseks sega köögikombainis toasoe või, jahu, sool ja muna. Kata tainaga 26 cm läbimõelduga võrtratud vormi põhi ja ääred. Täidise jaoks tükelda kaussi lõhe ja murenda juurde sinihallitusjuust. Lisa munad ja vahukoort. Sega kergelt läbi ja vala põhjale. Küpseta 175 kraadises ahjus, kuni pirukas on kuldkollane (umbes 25 minutit).