

Lohipasteijat

Lohipasteijat ovat herkullinen pikkusuolainen tarjottava!

noin 25 - 30 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

100 g voita
1,25 dl vehnä jauhoja
1 dl ruisjauhoja
0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
suolaa (maun mukaan)
100 g maitorahkaa

Täyte:

300 g kylmäsavustettua lohta
2 kpl kananmunaa
2 rkl kuohukermaa (tai ruokakermaa)
yhden sitruunan kuori raastettuna
tuoretta tilliä silputtuna
suolaa maun mukaan

Lisäksi:

1 kpl kananmunaa voiteluun

- 1 Nypi jauhot, leivinjauhe, suola ja voi muruiksi. Lisää maitorahka ja vaivaa taikina tasaiseksi. Anna taikinan levätä jääkaapissa.
- 2 Kuumenna uuni 200 asteeseen.
Valmista täyte. Pilko lohi ja kananmunat hienoksi silpuksi. Lisää muut aineet ja sekoita.
- 3 Kauli taikina ohueksi levyksi jauhotetulla alustalla. Leikkaa taikinasta neliöitä tai kolmioita. Leikkaa taikina levyihin viiltoja. Täytä pasteijat ja taita kiinni. Voitele pasteijat munalla ja paista uunin keskitasolla noin 10 minuuttia.