

Sīpolu pīrāgs

7 pīrāgi Ø 18 cm

Smilšu mīkla

1,000 k Hellin-kviešu milti 550

0,500 kg Westfalia W-Superback 38, labākais margarīns cepšanai

0,250 kg Eifix Vollei, pasterizēta šķidra ola

0,025 kg sāls

➤ No sastāvdaļām veidot veindabīgu mīklu un tad novietot uz stundu ledusskapī.

Pārklājumam

0,100 kg Hellin-Rapšu eļļa, rapšu eļļa

2,000 kg Zwiebelwürfel TK/Sīpolu gabaliņi, saldēti sīpolu gabaliņi

0,600 kg skābais krējums

0,400 kg Eifix Vollei, pasterizēta šķidra ola

0,060 kg Hellin-kviešu milti 550

0,100 kg rīvēts siers

0,100 kg sagriezts bekons

sāls, pipari, muskats

Pagatavošana

- Sīpolus izkarsēt eļļā un atdzesēt.
- Sajaukt skābo krējumu, olas un miltus, pievienot rīvēto sieru, sīpolus, ja ir vēlēšanās vēl garšvielas.
- Smilšu mīklu izrullēt ~2,5 mm biezumā, ievietot cepamformā tā lai veidotos arī malas uz augšu, sacaurumot mīklu ar ezi.
- Sīpolu masu likt uz mīklas ~ 480 gr uz vienu pīrāgu.
- Pēc vēlēšanās pa virsu vēl var uzbirdināt rīvētu sieru vai ķimenes.
- Cept ~220 °C temperatūrā ~35-40 minūtes.

