

Sienipasteijarulla

kokonaisaika **120 min** 15 min esivalmistelut **45 min** valmistus **60 min** valmistus

AINEKSET

4 annosta

1 rkl	öljyä
500 g	ruskeita herkkusieniä pieniksi pilkottuina
1	punasipuli siivuina
3	valkosipulinkynttä hienoksi silputtuna
150 g	keitettyjä kastanjoita pieniksi pilkottuina
100 g	pinaattia
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 rkl	silputtua salviaa
0,25 tl	pippuria
375 g	valmista lehtitaikinaa maitoa voiteluun

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna öljy isolla paistinpannulla. Nosta sienet ja sipulit pannulle ja paista n. 10 minuuttia, kunnes neste on haihtunut. Sekoita joukkoon valkosipuli, kastanjat, pinaatti, soijakastike, salvia ja pippuri. Paista vielä 4 minuuttia välillä sekoittaen.

Vaihe 2

Anna sienitäytteen jäähtyä, lusikoi täyte tuorekelmun päälle ja muotoile paksuksi, kiinteäksi rullaksi.

Vaihe 3

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla.

Vaihe 4

Kauli lehtitaikina ohueksi levyksi. Ota sienitäyte pois tuorekelmusta ja nosta se lehtitaikinan päälle. Kostuta taikinan reunat vedellä. Kääri taikina sienitäytteen ympärille, leikkaa ylimääräinen taikina pois ja painele päät kiinni.

Vaihe 5

Nosta täytetty lehtitaikinarulla uunipellille sauma alaspäin. Leikkaa taikinaan viiltoja terävällä veitsellä.

Vaihe 6

Voitele pasteijarulla maidolla ja paista uunissa 30 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea.

