**Suosikkipasteijat**(Ohje ollut Kotiliesi –lehdessä)

Taikina:

400 g margariinia tai voita

14 dl vehnäjauhoja

2 dl perunahiutaleita

5 dl maitoa

50 g hiivaa

1-2 tl suolaa

2 tl sokeria

2 tl paprikajauhetta

Täyte:

1 dl puuroriisiä

½ kasvisliemikuutiota

4 dl vettä

(Yllä mainitut keitetään)

200 g savulohta

1 dl Aura-juustoa muruina

3 keitettyä kananmunaa pienennettynä

1 tl sitruunapippuria

1 rkl hienonnettua tilliä

½ dl hienonnettua ruohosipulia tai tilliä lisää

Voiteluun kananmunaa

Nypi vehnäjauhot, perunahiutaleet ja rasva murumaiseksi. Liuota hiiva haaleaan maitoon, samoin mausteet. Sekoita murun joukkoon, älä vaivaa.

Kauli taikina, ota muotilla pyörylöitä ja täytä ne. Sulje reunat huolellisesti. Voitele pasteijat ja paista 225 asteessa noin 10-15 minuuttia. Sopivat tarjottavaksi myös salaatin kanssa.