**KASVISPASTEIJAT (n.30 kpl)**

500 g

voi- tai lehtitaikinaa

TÄYTE

(1 sipuli tai sipulijauhetta)

(2 valkosipulinkynttä)

1 pussi maissia

1 paprika

2 rkl rypsiöljyä

½ tl suolaa

¼ tl mustapippuria ja paprikajauhetta

125 g maustettua tuorejuustoa (esim. valkosipuli- tai yrtti-)

VOITELU

1 kananmuna

**Valmistusohje**

Kasvispasteijat leivotaan helposti näin:

1. Ota 500 grammaa voi- tai lehtitaikinaa sulamaan.

2. Kuori ja hienonna yksi sipuli ja kaksi valkosipulinkynttä. Kuori ja raasta kaksi porkkanaa. Kuutioi yksi paprika.

3. Kuumenna kaksi ruokalusikallista öljyä pannulla. Kuullota kasviksia hetki öljyssä. Mausta puolikkaalla teelusikallisella suolaa ja 1/4 teelusikallisella mustapippuria. Sekoita joukkoon 125 grammaa tuorejuustoa. Sekoita, kunnes juusto on sulanut. Siirrä syrjään jäähtymään.

4. Kauli taikina noin puolen sentin paksuiseksi levyksi. Tee ympyröitä pyöreällä pasteijamuotilla.

5. Nosta pasteijalle täytettä ja taita puolikuun muotoisiksi. Painele reunat huolella kiinni haarukalla. Voitele pinta kananmunalla.

6. Paista kasvispasteijat 225-asteisen uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.