

Lohipasteijat

noin 25 - 30 kappaletta



Helppo



noin 60 Min.

**Pohja:**

100 g voita
1 1/4 dl vehnä jauhoja
1 dl ruisjauhoja
1/2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
suolaa (maun mukaan)
100 g maitorahkaa

Täyte:

300 g kylmäsavustettua lohta
2 kpl kananmunaa
2 rkl kuohukermaa (tai ruokakermaa)
1 ps Dr. Oetker Sitruunan kuoriraastetta
tuoretta tilliä silputtuna
suolaa maun mukaan

Lisäksi:

1 kpl kananmuna voiteluun

- 1 Nypi jauhot, leivinjauhe, suola ja voi muruiksi. Lisää maitorahka ja vaivaa taikina tasaiseksi. Anna taikinan levätä jääkaapissa.
- 2 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.

Ylä ja alalämmöllä: 200°C
Kiertoilmauni: 180°C
Paistoaika: noin 10 Min.