



## Kuorrutetut naurisviipaleet

Aineet: 4-5 naurista  
öljyä  
suolaa  
n. 2 tl Provencen yrttisekoitusta  
2-3 rkl pellavan- tai seesaminsiemeniä  
n. 2 dl juustoraastetta

- Valmistus:
1. Kuori nauriit ja leikkaa ne 1-1½ cm:n paksuisiksi viipaleiksi.
  2. Levitä viipaleet uunipannulle leivinpaperin päälle.
  3. Voitele naurisviipaleiden pinta kevyesti öljyllä.
  4. Ripottele päälle hivenen suolaa ja yrttisekoitusta sekä pellavan- tai seesaminsiemeniä.
  5. Kypsennä viipaleita 200 asteessa uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.
  6. Ripottele päälle juustoraastetta ja jatka kypsennystä uunin ylätasolla 10-15 minuuttia. Naurisviipaleet maistuvat hyviltä myös kylminä.