



Aitomäen leipä

Aineet: 1 kokonainen tuore, rapeakuorinen ranskanleipä
50 g voita
4 valkosipulin kynttä (voi myös jättää pois)
1/2 pakkausta Aurajuustoa
2-3 kiinteää tomaattia

Valmistus: Uuni pannaan lämpenemään 225 asteeseen. Leipä leikataan viipaleiksi niin, että siivut jäävät pohjasta kiinni toisiinsa. Pehmeään voihin (voidaan pehmittää mikrossa!) murskataan valkosipulin kynnet. Kiireiset voivat myös käyttää valmista kaupan maustevoita tai maustettua tuorejuustoa. Valkosipulivoilla sivellään jokainen viipale kummaltakin puolelta. Joka toiseen viipaleväliin ujutetaan sitten viipale tai pari aurajuustoa, joka toiseen 1-2 ohutta tomaatinsiivua. Leipä painetaan takaisin muotoonsa ja kääritään folioon. Kääröä pidetään uunissa noin 15-20 minuuttia, eli kunnes juusto ja voi ovat sulaneet ja leipä on läpikuuma. Leipä tuodaan pöytään sellaisenaan, käärö avataan ja siivuja irrotellaan ruokailijoille. Lisukkeeksi ei tarvita kuin vihreää salaattia - jos sitäkään.