



Aurasydämet

Aineet: noin 35 kpl
1 pkt voitaikinaa
Voiteluun muna
Pinnalle unikon- tai seesamin
siemeniä
Täyte
100 g Aura-juustoa
50 g savukinkkua
1 prk (227/145 g) ananas
murskaa valutettuna
1/2dl hienonnettua persiljaa
2 prk Yrtti-pippuri- tai Herkkusieni-sipulituorejuustoa

Valmistus: Kauli sulanut voitaikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Ota siitä sydän-
muotilla pohjia. Nosta pohjat leivinpaperille pellille. Voitele ja ripota
päälle siemeniä. Paista 250 asteessa noin 9 min. (Sydämet voivat olla
paiston jälkeen hieman kallellaan). Halkaise ja täytä ennen tarjoilua. Hienonna Aura-juusto ja savukinkku.
Yhdistä kaikki ainekset tasaiseksi tahnaksi. Pursota sydämien täytteeksi. Tarjoa esim. kahvipöydässä.

www.superkokki.com