



Suolakurkkuja hunajavoin ja smetanan kanssa

Aineet: 4 kpl suolakurkkua
3 rkl smetanaa
3 rkl voita
3 rkl hunajaa

Valmistus: Vatkaa smetana vaahdoksi ja annostele lautasille. Leikkaa suolakurkut pitkittäin neljään lohkoon. Sulata voi pannussa, lisää suolakurkun lohkot ja lämmintä niitä miedolla lämmöllä. Asettele kurkut lautasille ja lisää pannuun hunaja. Lämmitä kunnes hunaja on kokonaan sulanut. Annostele hunajavoi kurkkujen päälle. Tarjoa heti.

www.superkokki.com