



Paahdetut valkosipulileivät

Aineet: 1 patonki
2 rkl öljyä tai voita
2-3 valkosipulinkynttä

Valmistus: Leikkaa patonki viipaleiksi ja halkaise ne. Paahda viipaleiden leikkauspintaa öljytyssä paistinpannussa kunnes se on hiukan ruskea. Kuori valkosipulinkyntset ja hankaa niillä leipien ruskistunutta pintaa, että valkosipulia tarttuu leivän huokosiin. Tarjoa leivät lämpiminä tai lämmitettyinä.

www.superkokki.com