



Juusto-kinkkunyytit

Aineet: n. 12 - 14 kpl
Taikina:
Lehtitaikina
Täyte:
100 g palvikinkkua
1/2 dl hienonnettua persiljaa
2 rkl vahvaa sinappia
1 tl paprikajauhetta
100 g juustoa
Voiteluun:
kananmunaa
Pinnalle:
seesaminsiemeniä

Valmistus: Sulata lehtitaikina pakkauksen ohjeen mukaan. Valmista täyte. Leikkaa kinkku, paprika ja juusto pieniksi kuutioksi. Yhdistä täytteen ainekset. Kauli taikina ohueksi levyksi. Leikkaa levy taikinapyörällä noin 10 x 10 cm:n neliöiksi. Jaa täyte neliöille. Nosta kulmat keskelle ja kierrä reunat yhteen. Jos taikinaa jää, kauli se ja ota pienellä muotilla kuvioita ja paina nyyttien keskelle. Voitele nyytit ja ripottele päälle seesaminsiemeniä. Paista 225 asteessa noin 15 minuuttia.

www.superkokki.com