



Juusto-paprikapaistos

Aineet: 6-8 dl keitettyä makaronia
150 - 200 g sinihomejuustoa
1 punainen paprika
suolaa, viherpippuria
2 ½ dl kermamaitoa tai maitoa
silputtua persiljaa

Valmistus: 1. Levitä makaroni voideltuun laakeaan vuokaan.
2. Leikkaa juusto pieniksi paloiksi ja paprika kuutioiksi.
3. Sekoita aineet makaronin joukkoon vuokaan,
mausta kevyesti suolalla ja viherpippurilla.
4. Kaada vuokaan kermamaito. Anna ruoan kypsyä 200 asteessa noin 30 minuuttia.
5. Ripottele ennen tarjoilua ruoan pinnalle persiljaa. Tarjoa broileri- tai liharuokien lisäkkeenä.

www.superkokki.com