



## Lämpimät päärynä-juustoleivät

Aineet: 8 viipaletta grahampahtoleipää  
8 tl hunajaa  
1 tlk (410/220 g) päärynäpuolikkaita sokeriliemessä  
150 g valkosipulihomejuustoa

Valmistus: Sivele leivät hunajalla. Valuta päärynät liemestään ja viipaloi. Asettele viipaleet leiville. Viipaloi juusto päärynöiden päälle. Kuumenna leipiä 200-asteisessa uunissa. Tarjoa leivät raikkaan salaatin kanssa iltapalana. Leivät sopivat tarjottavaksi sekä teen että kahvin kanssa tai pikkusuolaisena salaatin ja viinin kanssa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)