



Täytetty patonki

Aineet: 1 patonki
3 rkl margariinia
1 - 2 valkosipulin kynttä
1/2 dl yrttisilppua esim. persiljaa, ruohosipulia ja tuoretta basilikaa
1 - 2 tomaattia
1/2 tl mustapippuria

Valmistus: Purista valkosipulin kynnet margariinin joukkoon. Sekoita yrttisilppu joukkoon. Viipaloi tomaatit. Leikkaa patonkiin pitkä viilto ja voitele viilto maustetulla margariinilla. Ripottele tomaattiviipaleille mustapippuria ja lado viipaleet patongin sisään. Kuumenna uunissa folioon käärittynä 200 asteessa noin 10 minuuttia. Tarjoile pikkuruokana salaatin kanssa. Voit lämmittää patongin myös mikroaaltouunissa ilman foliota. Mikrossa patonkiin ei tule rapeaa kuorta.

www.superkokki.com