



Lanttukukko (helppo) 1

Aineet: 2 revittyä ruisleipää
600-800 g ohuita lanttuviipaleita
150-200 g porsaan kylkiviipaleita tai pekonia
mustapippuria, suolaa
alumiinifoliota

Valmistus: Kuori ja viipaloi lantut. Leikkaa kylkiviipaleet muutamaan osaan. Nosta 2-3 alumiinifolion palaa (40-50 cm) päällekkäin. Nosta keskelle revitty ruisleipä. Lado päälle lanttuviipaleita ja lihapaloja. Ripottele väliin suolaa ja pippuria. Jos käytät pekonia, suolaa ei tarvitse juuri ollenkaan.

Nosta päällimmäiseksi toinen revitty ruisleipä (revitty puoli alaspäin). Kääri folioilla napakaksi paketiksi.

Nosta paketti sopivan kokoiseen uunivuokaan tai uunipellille.

Kypsennä uunissa 125-150 asteen lämmössä 2-4 tuntia. Sitä alhaisempi lämpö mitä pidempään kukko on uunissa. Voit tehdä myös annoskukkoja pienemmistä leivistä.

www.superkokki.com