



Lämpimät broilerileivät

Aineet: 300 g marinoituja broilerin fileesuikaleita
4 viipaletta vuokaleipää
½ dl ketsuppia
1 dl tuoreita tai säilykeherkkusieniä
2 dl emmental-juustoraastetta
persiljaa

Valmistus: Voitele leipäviipaleet ketsupilla. Paista broilerisuikaleet pannulla kypsiksi 10 - 15 minuuttia. Puhdista ja viipaloi herkkusienet. Voit kuullottaa sieniä hetken broilerisuikaleiden kanssa pannulla.

Asettele leiville broilerisuikaleet ja sieniviipaleet. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Lämmitä leipiä uunissa 200 asteessa, kunnes juusto on sulanut ja saanut väriä. Tarjoa leivät persiljasilpulla koristeltuina.

www.superkokki.com