



Makkaramestarin ananasleipä

Aineet: pala lenkkimakkaraa
1 paahtoleipäviipale
sinappia
ketsuppia
1 ananasrengas
emmental- tai kermajuustoa viipaleina tai raasteena

Valmistus: Leikkaa lenkistä paahtoleipäviipaleen pituinen pala ja leikkaa makkara pituussuuntaan viipaleiksi. Peitä leipäviipale makkaraviipaleilla.

Sivele pintaan sinappia sekä ketsuppia ja nosta päälle ananasrengas. Peitä leipä lopuksi juustoviipaleilla tai -raasteella. Kuorruta 225 asteen uuninlämmössä noin 5 minuuttia tai mikrossa noin 1 minuutti.

www.superkokki.com