



Ulkoilijan uunileivät

Aineet: 4 kaura- tai ruisjytyä
(1 tomaatti)
2 munaa
n. 4 dl juustoraastetta
100 g Kannuswurstia
0,5 tl paprikajauhetta
1 tl pizzamaustetta tms

Valmistus: Halkaise leivät. Kuutioi tomaatti pieneksi kuutioksi. Suikaloi tai kuutioi kannuswursti. Vatkaa kananmunien rakenne kevyesti rikki kulhossa, sekoita joukkoon mausteet, makkara, juustoraaste ja kuutioitu tomaatti. Jaa seos leiville ja nosta leivät viileään, jos haluat ensin käydä lenkillä tai sauna. Kuumenna uuni 225 asteeseen. Laita leivät leivinpaperilla vuoratulle pellille ja pelti uuniin. Paista leipiä n. 10 minuuttia, kunnes kuorrutus on saanut kauniin värin.

www.superkokki.com