



Paahtoleipäkolmiot

Aineet: 4 paahtoleipäviipaletta
400 g maustamatonta tuorejuustoa
2 rkl sitruunamehua
1 tl rouhittua mustapippuria
2 tl sokeria
2 rkl sinappia
2 rkl persiljaa
200 g palvikinkkua
1 dl paprikaa

Valmistus: Sekoita kulhossa tuorejuusto ja mausteet. Hienonna kinkku ja paprika ja lisää ne joukkoon. Sekoita. Levitä tahnaa kahdelle paahtoleivälle.

Voit joko paahtaa leivät ensin tai voidella paahtamattomat leipäviipaleet. Paina leivät täytenpuoli vastakkain ja leikkaa kulmittain kahdeksi kolmioksi.

www.superkokki.com