



Juustokyljys

Aineet: Porsaankyljyksiä
juustoraastetta maun mukaan
Grillikastiketta
Tomaatti pyre / ketsuppia maun mukaan
Mausteet maun mukaan

Valmistus: Aluksi kevyt kyljysten ruskistus pannulla grillikastikkeessa.
Aseta kyljykset ruskistuksen jälkeen uunivuokaan tasaisesti.
Levitä tomaatti pyre / ketsuppi kyljysten päälle ja mausta
Laita juustoraaste kyljyksien päälle niin että pyre / ketsuppi peittyy.
Lisää nyt hieman grillikastiketta kyljyksille jotta eivät pääse uunissa kuivumaan.
Paista 225 asteisessa uunissa noin 15-20 minuuttia

www.superkokki.com