



Hasselbackan perunat

Aineet: 12 kpl Perunoita kuorittuna
3 rkl sulatettua Voita
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
2 dl Juustoraastetta
1 rkl Korppujauhoja

Valmistus: Leikkaa perunoihin pitkittäisiä syviä viiltoja, kuitenkin niin, että alaosa pysyy koossa.

Aseta perunat vuokaan, valele sulalla voilla tai öljyllä ja mausta.

Kypsennä perunoita 200 asteessa noin tunnin verran koosta riippuen. Kokeile kypsyyttä tikulla.

Lisää juustoraaste ja korppujauhot pinnalle 10 min. ennen valmistumista. Gratinoi kauniin ruskeaksi.

www.superkokki.com