



Juustoperunat

Aineet: 4 dl Kuohukermaa
4 kynsi/kynttä Valkosipulia
3 dl Sipulia hienonnettuna
800 g Perunoita viipaleina
50 g Sinihomejuustoa murusina
1 dl Ruuhosipulia hienonnettuna
1 rkl Timjamia hienonnettuna
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
2 dl Mustaleima-Emmentalia

Valmistus: Kiehauta kerma, lisää siihen murskatut valkosipulinkynnet, hienonnettu sipuli ja perunat. Keitä hetken aikaa.

Lisää muut aineet ja kaada seos voideltuun uuninkestävään vuokaan.

Ripottele pinnalle juustoraaste ja kypsennä 175 asteisessa uunissa tunnin verran.

Tarjoa perunoita lisäkkeenä tai raikkaan salaatin kanssa.