



Kullanhuuhtojan ruukut

Aineet: 1,5 l Leipää kuutioina
3 kpl Munaa
0,5 tl Yrttisuolaa
0,5 tl Timjamia kuivattuna
2 rkl Voita
200 g Kantarellejä
1 kpl Sipulia
1 kynsi Valkosipulia
1 kpl keltainen Paprikaa
100 g Lämminsavuporoa
0,5 tl Valkopippuria
riipaus Suolaa
2 dl Ranskankermaa
2 kpl Munaa
50 g Aura-juustoa
3 rkl Persiljaa

Valmistus: Leikkaa vaaleasta leivästä noin sentin kuutioita. Vatkaa munat kevyesti ja sekoita joukkoon mausteet. Yhdistä munaseos leipäkuutioihin. Voitele neljä uuninkestävää annosvuokaa ja painele kerros leipävuorausta niiden pohjalle ja reunoille.

Puhdista kantarellit ja paloittele ne, hienonna sipuli, valkosipuli ja kuutioi paprika (keltainen). Hauduta kaikkia hetki voissa pannulla. Lisää joukkoon kuutioitu lämminsavuporo. Mausta valkosipulipippurilla tai valkopippurilla ja tarvittaessa suolalla. Jaa täyte leivällä vuorattuihin annosvuokiin.

Vatkaa kananmunien rakenne rikki ja sekoita niihin ranskankerma, murennettu aurajuusto ja hienonnettu persilja. Kaada seos vuokiin täytteen päälle. Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia tai kunnes täyte on hyytynyt ja pinta saanut väriä. Hyvä leipä ja raikas vihersalaatti täydentävät ateriala.