



Lanttutäytteiset uuniperunat

Aineet: 8 kpl Uuniperunoita
500 g Lanttua kuutioina
1 rkl Voita
0,5 dl Hunajaa
Suolaa
Muskottipähkinää raastettuna
1 dl Smetanaa

Valmistus: Harjaa perunat hyvin ja kypsennä 200 asteisessa uunissa, koosta riippuen 40-60 minuuttia. Kokeile kypsyyttä tikulla.

Koverra perunoiden sisus. Jätä hieman perunaa kuoreen, jotta se pysyy kasassa.

Valmista täyte. Kuullota lanttukuutiot voissa, lisää hunaja ja mausta suolalla. Hauduta kuutiot kypsäksi välillä sekoittaen.

Lisää joukkoon perunoiden hienonnettu kypsä sisus. Mausta muskottipähkinällä ja smetanalla. Täytä perunat uudestaan ja paista vielä 225 asteisessa uunissa noin 10 minuuttia.

Leikkaa kypsät perunat valmiiksi viipaleiksi tai tarjoa kokonaisena liharuokien lisäkkeenä.

www.superkokki.com