



Nakkijuustosarvet

Aineet: 2 1/2 dl maitoa
25 g hiivaa
1/2 tl suolaa
6 dl vehnä jauhoja
50 g voita
75 g (1 1/2 dl) Emmental Punaleima -raastetta
Täyte
1/2 dl tomaatti- tai chiliketsuppia
1/2 dl sinappia
2 valkosipulin kynttä
16 kuoretonta grillinakkia
Voiteluun munaa
Pinnalle pellavansiemeniä

Valmistus: Liota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää muut ainekset ja vaivaa tasaiseksi taikinaksi. Anna kohota. Jaa kohonnut taikina kahteen palaan. Kauli ne pyöreiksi, halkaisijaltaan 35 cm:n levyiksi. Jaa levyt kahdeksaan osaan. Yhdistä ketsuppi ja sinappi ja mausta seos valkosipulilla. Levitä seos kolmioille ja aseta nakit kolmioiden leveämpään päähän. Kierrä ne sarviksi leveästä päästä aloittaen. Voitele sarvet munalla ja paista 225 asteessa noin 15 min. Tarjoa lämpiminä.