



Kuppiperunat

Aineet: 500 g kuorittuja perunoita
50 g voita
3/4 tl suolaa
(1-2 valkosipulin kynttä)
Pinnalle:
persiljaa

Valmistus: Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi. Hienonna valkosipuli veitsellä. Sulata voi pannulla ja lisää siihen ensin valkosipuli. Lisää perunasuikaleet pannulle ja anna niiden ruskistua hiukan. Hauduta ne kannen alla lähes kypsiksi. Ripottele suola perunoille.

Voitele ja korppujauhota uuninkestävät annoskupit. Kun perunasuikaleet ovat jäähtyneet, pakkaa ne kuppeihin tiiviisti. Kuumenna kuppiperunat uunissa ennen tarjoilua.

Kumoa tarjoiluvadille. Koristele persiljalla.

www.superkokki.com