



Aura-voilla täytetyt etanat 2-3 annosta

Aineet: 24 etanan kotiloa
24 etanaa
Aura-voi :
150 g voita
75 g Aura-juustoa
1 rkl sitruunan mehua
1-3 valkosipulin kynttä
2 rkl hienonnettua persiljaa
n.½ tl rouhittua mustapippuria
tarjoiluun rapeaa patonkia

Valmistus: Pese, keitä ja huuhtelee huolellisesti etanan kotilot. Valuta ne kuiviksi. Sekoita pehmeän voin joukkoon hienonnettu Aura ja muut aineet. Laita kotilon pohjalle ensin Aura-voita sitten etana ja täytä lopuksi etanat Aura-voilla.

Levitä uunivuokaan parin cm:n kerros karkeaa suolaa. Nosta etanat pystyyn suolan päälle. Kuumenna 250 asteessa muutama minuutti, kunnes täyte alkaa kiehua.

Tarjoa rapean patongin kanssa.

www.superkokki.com