



Juustoinen savulihavuoka

Aineet: 400-600 g Rosvorulla ja / tai Lampurin Wurstia
6 Tomaattia
1 tlk Raejuustoa
200g tuoreita Herkkusieniä
Juustoraastetta
Valkopippuria

Valmistus: Käännä uuni lämpiämään 300 C. Leikkaa Rosvorulla kuutioiksi. Viipaloi tomaatit ja herkkusienet.

Levitä raejuusto voidellun vuuan pohjalle, aseta kuutiot ja viipaleet päälle.

Ripottele valkopippuria ja reilusti juustoraastetta päälle.

Laita vuoka uuniin 15-20 minuutiksi, eli kunnes juusto on sulanut ja saanut kauniin kullanruskean pinnan.

Tarjoa raikkaan salaatin ja keitettyjen perunoiden kanssa.

Juustoraasteen joukkoon voit halutessasi murustaa sinihomejuustoa.

www.superkokki.com