



Perunatortilla uunissa

Aineet: 5-6 kypsää perunaa
noin 60 g peperonia
1 iso sipuli
1-2 rkl oliiviöljyä
1 pieni keltainen tai punainen paprika
noin 15 kpl mustia oliiveja
5 munaa
2 1/2 dl maitoa
3/4 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
1 rkl Provencen Mix
-yrttisekoitusta
Koristeeksi
kirsikkatomaatteja
basilikanlehtiä

Valmistus: Voitele laakea, suorakaiteen muotoinen pinnoitettu alumiinivuoka oliiviöljyllä. Kuori ja leikkaa kypsät perunat noin 1/2 sentin paksuisiksi viipaleiksi. Leikkaa kuorittu sipuli ja lohkottu paprika ohuiksi viipaleiksi. Kypsennä sipulia pannussa tai mikrossa muutama minuutti.

Levitä voideltuun vuokaan alimmaisiksi peruna- ja peperoniviipaleet, sitten sipuli- ja paprikasuikaleet. Ripottele pinnalle viipaloituja mustia oliiveja.

Sekoita munat ja maito kulhossa tasaiseksi. Mausta suolalla, pippurilla ja yrttiseoksella. Kaada munamaito vuokaan. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia, kunnes munakas on hyytynyt.

Leikkaa munakas pieniksi peperonien kokoisiksi suupaloiksi. Koristele halutessasi halkaistuilla kirsikkatomaateilla ja basilikanlehdillä, jotka voit kiinnittää cocktailtikuilla annospaloihin.