



Salami-juustopatonki

Aineet: 1 patonki
100 g voita
300 g punainen emmental juustoa viipaleina
150 g salamia tai meetwurstia viipaleina

Valmistus: 1. Tee patonkiin viilloja poikkisuuntaan ja voitele viillot voilla.
2. Täytä ne makkara- ja juustoviipaleilla ja sivele voita hieman leivän ulkopintaan.
3. Kääri leipä alumiinifolioon ja kuumenna uunissa 220 asteessa 10-15 min. eli kunnes juusto on osittain sulanut.
4. Kun 10 min. paistoaajasta on kulunut, avaa folio ja anna leivän olla vielä hetki uunissa.

www.superkokki.com