



Lämmin ruisleipä

Aineet: 1 Paketti revittyjä kuminaleipiä
40 g voita
8 rkl barbeque kastiketta
1 prk tonnikalaa öljyssä
1 etikkakurkku
100 g juustoraastetta

Valmistus: Valmistus:

1. Voitele leivät voilla ja levitä päälle barbeque-kastike.
2. Jaa tonnikalapurkki leipien päälle.
3. Siivuta kurkku ja lado viipaleet leipien päälle.
4. Ripottele lopuksi juusto leipien päälle.
5. Paista leivät 200 asteessa noin 5 minuuttia.
6. Ripottele päälle oreganoa.
7. Sopii hyvin illanistujaisiin esimerkiksi saunan jälkeen, tai pieneksi lounaaksi salaatin kera tarjoiltuna