



## Lämpimät voileivät Aurajuustotäytteellä

Aineet: n. 20 leipäviipaletta  
25 g pöytä margariinia  
Täyte:  
1 tlk ranskankermaa  
1 ps Aurajuustoa  
1,5 dl oliiveja  
2 valkosipulinkynttä  
nippu tuoretta basilikaa, ripaus mustapippuria

Valmistus: Voitele leipäviipaleet. Valmista täyte.

Sekoita ranskankermaan Aurajuustomurut, silputut

oliivit, puristetut valkosipulinkyntset ja mausteet.

Laita jokaisen leipäviipaleen päälle täytettä.

Paina viipaleet toisiaan vasten ja kääriäise leivät folioon.

Kypsennä uunissa 200 asteessa n.15 minuuttia.