



Juselle date - Täytetyt taatelit

Aineet: 500 g kokonaisia taateleita
2,5 dl ruisleivän muruja
2 rkl kuivattua basilikaa
0,5 tl suolaa
3 kovaksi keitettyä kananmunaa
250 g juustoa
1,25 dl lihalientä

Valmistus: Leikkaa taatelit auki pitkästä sivusta ja poista kivet. Sekoita basilika, suola ja leivänmurut keskenään. Murskaa munat ja sekoita joukkoon. Sulata juusto kuumaan lihaliemeen. Lisää muna-leipä seos juustoon ja sekoita hyvin. Jos seos on liian jäykkää, pehmennä pienellä määrällä maitoa. Pursota täyte taateleiden sisään.

www.superkokki.com