



Hunaja & inkivääri & juusto iltapala

4 annosta

AINEKSET:

1 vinoviipaloitu valkoinen tai kokojyväpatonki

250 – 350 g vuohenjuustoa, esim. Riblaire

1/2 dl [SAM AROMA DELI HUNAJA & INKIVÄÄRIÄ](#)

1/2 dl hienonnettuja saksanpähkinöitä

1/2 rkl tuoretta hienonnettua oreganoa

VALMISTUS:

1. Lämmitä uuni 175 asteeseen.
2. Leikkaa patonki noin 16 vinoviipaleeseen.
Murena juusto viipaleiden päälle, ripottele pähkinät juuston päälle ja nosta leivät uunipellille. Ripottele hienonnettu oregano leipien päälle.
3. Paista leivät vaalean ruskeiksi, noin 7 minuuttia ja nosta tarjoiluvadille. Valuta [HUNAJA & INKIVÄÄRIÄ](#) ohuena nauhana leipien päälle ja tarjoile.