

Paistetut mansikka-vuohenjuustoleivät

Paistetut mansikka-vuohenjuustoleivät valmistuvat esimerkiksi muurinpohjapannulla.

Ainekset (4 annosta)

Määrä	Aines
8 viipaletta	ciabattaa
2 rkl	levitettä
100g	vuohenjuustoa
100g	mansikoita
1/2dl	basilikkaa
1 rkl	tummaa balsamietikkakastiketta
	suolaa
	mustapippuria

Valmistusohje (alle 15 min.)

- Leikkaa (kuivahtaneesta) leivästä melko ohuita (n. 1 cm) viipaleita. Jos käytät esipaistettua ciabattaa, voit käyttää sen ilman paistamista. Voitele kaikki leipäviipaleet ja levitä ne leikkuulaudalle voideltu puoli alaspäin.
- Viipaloi juusto. Leikkaa mansikat pieniksi kuutioiksi. Sekoita mansikoiden joukkoon basilika ja balsamietikkakastike. Rouhi päälle suolaa ja pippuria. Lusikoi seos 4 leivälle. Lisää juustoviipaleet. Käännä loput leivät kansiksi voideltu puoli ylöspäin.
- Paista leipiä keskilämmöllä muurinpohja- tai paistinpannulla kannen alla kauniin ruskeiksi, 3-4 minuuttia. Käännä ja jatka paistamista kannen alla vielä 2-3 minuuttia. Tarjoa heti.