



Kapteenin Aurajuusto-paistikkeet

(4 annosta)

<u>Tarvitset:</u>	n.500 g	Kapteenin hunajapippuri marinoituja possun paistikkeita
	30 g	Aurajuustoa.
	n.2,5 dl	Kuohu- tai ruokakermaa
		Suolaa, pippuria

Valmistus:

- Ruskista marinoitua possunpaistikkeita kevyesti paistinpannussa molemmin puolin
- Nosta paistikkeet syrjään lautaselle ja pidä lämpimänä
- Lisää ruokakermaa ja aurajuusto pannuun, keitä hetken aikaa, kunnes juusto sulaa tasaisesti kastikkeen joukkoon.
- Laita paistikkeet takaisin pannulle ja hauduta kypsiksi
- Tarjoile vaikkapa kerma-, leipurinperunoiden tai riisin kera