

Gratinoidut sienileivät - tosta de cogumelos

Tuunaa lämpimät voileivät portugalilaisittain - petiscot ovat samantyylistä pikkupurtavaa kuin tapakset Espanjassa.



4 HLÖ



30-45 MIN



Casal Garcia Douro Red

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Puhdista sienet ja leikkaa siivuiksi. Laita pannulle oliiviöljy, pilkottu valkosipulinkynsi ja pari vartta tuoretta oreganoa. Paista kunnes valkosipuli on kuullottunut.
- 2** Lisää sienet sekä suola ja pippuri pannulle, ja paista välillä käännettäessä kunnes sienistä on haihtunut ylimääräinen neste. Lisää punaviini ja paista vielä pari minuuttia.
- 3** Paahda leivänpalat paahtimessa ja laita ne uuninkestävälle lautaselle. Lisää päälle sienipaistos, juusto ja pilkottu kinkku.
- 4** Paista 225 asteessa uunissa kunnes juusto on sulanut ja ripotele päälle oreganoa.
- 5** Nauti keskitäyteläisen pehmeän portugalilaisen Casal Garcia Douro Red -punaviinin kanssa.

Tiesitkö, että **Douro** viinialue Pohjois-Portugalissa on maailman vanhimpia ja kauneimpia viininviljelysalueita. Se on myös asiantuntijoiden arvostama.

AINEKSET:

- 400 g sienä
- suolaa & pippuria
- 2 rkl extra virgine oliiviöljyä
- 100 g juustoa
- 4 palaa leipää
- oreganoa
- 100 g savustettua kinkkua
- 1 valkosipulin kynsi
- 1 rkl punaviiniä

