

## ORVOKIN PANNUPERUNAT

- Pestään kuoriperunat. Halkaistaan ne. Tehdään veitsellä varovasti, ettei perunanpuolikas hajoa, ruudukkoviivat halkaisupintaan. (Yksi tapa on pitää veistä kiinni sen terästä kahdenpuolen, niin että sormenpäät eivät päästä veitsen terää leikkuulautaan asti.)
- Pullasudilla levitetään ruokaöljy halkaisupinnalle.
- Ripotellaan suolaa, aromisuolaa, grillimaustetta (tms.) halkaisupinnalle.
- Lopuksi juustoraastetta päällimmäiseksi.
- Pellillinen perunoita 200 asteiseen uuniin, n. 30-40 minuuttia.
- Valmis tarjottavaksi.
- Kannattaa tehdä pellillinen kerrallaan. Jos eivät kulu yhdellä aterialla, niin katoavat keittiöstä iltaan mennessä ;-)