

Perunalisukkeita:

Seesamiperunat

Πατάτες ψητές με σουσάμι

8 Perunaa

2 rkl Seesamin siemeniä

½ dl Voisulaa

Suolaa



Pese perunat ja halkaise ne pituussuunnassa kahtia. Laita uunipellille leivinpaperille halkaistu puoli ylöspäin ja paista n 200 ° uunissa puolisen tuntia.

Voitele leikkuupinta voisulalla ja ripottele päälle hiukan suolaa ja seesamin siemenet. Jatka paistamista kunnes perunat ovat kypsiä ja saaneet hiukan väriä.

* * * * *

Kuminaperunat

Πατάτες ψητές με σημίνο

6 Perunaa

1 dl Voisulaa

3 tl Kuminaa

Pese perunat ja laita ne kiehumaan suolalla maustettuun veteen n. 15 minuutiksi. Halkaise ne kahtia pituussuunnassa. Grillaa tai laita uuniin lämpövastuksen alle halkaistu puoli ylöspäin. Paista kunnes saavat kauniin ruskean pinnan.

Sivele pinnat voisulalla ja ripottele päälle kuminat. Tarjoa 2-3 kpl /henkilö.