

# Juustoperunat

Voit valmistaa perunapaistoksen hyvissä ajoin ja paistaa sen vasta viime hetkellä. Perunat on kuorrutettu kahdella juustolla.

**Valmistelut: 15 minuuttia**

**Kypsyminen: 50 minuuttia**

**4 annosta**

700 g	kuorittuja perunoita
250 g	raejuustoa tai ricottaa
1	muna
vastajauhettua	mustapippuria
1 tl	kylmäpuristettua oliiviöljyä
2	vihersipulia silputtuna
120 g	gruyèrejuustoa ohueksi viipaloituna

1. Keitä perunoita **20-25 minuuttia**, valuta ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi.
2. Kuumenna uuni + **200°C-asteeseen**. Vatkaa mustapippurilla maustettua raejuustoa tai ricottaa ja munaa **8 -10 sekuntia**.
3. Voitele pyöreä uunivuoka öljyllä. Lado kolmannes perunaviipaleista uunivuokaan yhdeksi kerrokseksi. Pane pinnalle puolet tuorejuustoseoksesta. Sirottele seoksen päälle kolmasosa vihersipulisilpusta ja gruyèrejuustosta. Lado päälle toinen kerros perunaviipaleita ja sirottele sen pinnalle loput raejuustosta tai ricottasta. Levitä vielä kolmas kerros perunaa ja ripottele päällimmäiseksi loput sipulista ja

gruyèrejuustosta.

4. Paista juusto-perunavuokaa uunissa **30 - 40 minuuttia**, kunnes se on pinnalta kullanuskea.

Yhdessä annoksessa:	
Kaloreita	414 g
Rasvaa yhteensä	22 g
Tyydyttyneitä rasvahappoja	11 g
Kolesterolia	125 mg
Proteiineja	18 g
Hiilihydraatteja	36 g
Natriumia	208 g
Kuituja	3 g
Sokeria lisätty	0 kcal

