

# Lämpimät voileivät



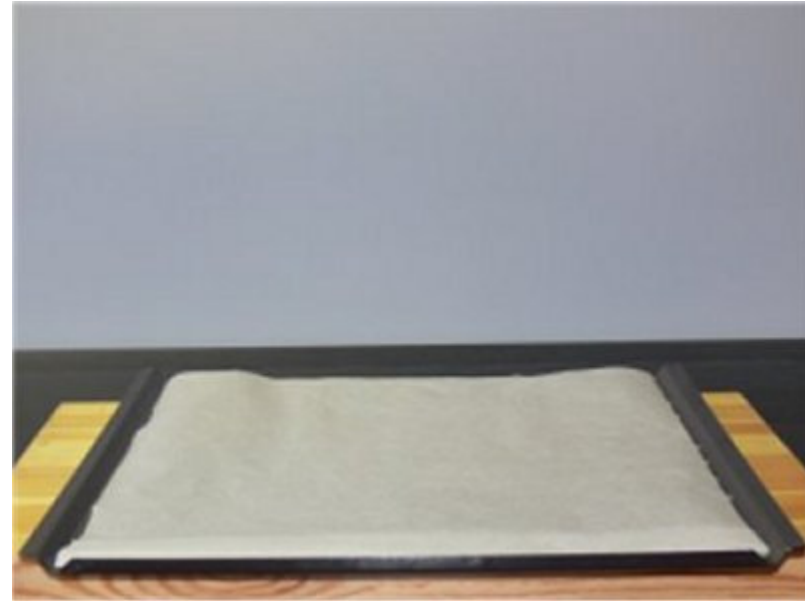
**Lähde:** <http://papunet.net/kuva/ruuanlaitto/leivonnaiset>

**Tulostusversio:** <http://papunet.net/kuva/vinkit/tulostettavia-sisaltoja>



## Kerää työvälineet

uunipelti ja leivinpaperi



haarukka ja veitsi

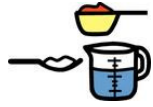


sakset



**Mitta:**  
teelusikka





## Kokoa ja mittaa aineet

4 palaa paahtoleipää



1 tölkki tonnikalaa





1 tölkki ananasrenkaita



150 grammaa juustoraastetta



1 teelusikallinen oreganoa  
ketsuppia leipien voiteluun





## Päällystä leivät

1. Laita uuni lämpenemään.  
Valitse lämpötilaksi 225 astetta.



2. Avaa tonnikala- ja ananastölkit.



3. Valuta tölkeistä nesteet viemäriin.



4. Asettele leivät pellille leivinpaperin päälle.





5. Lisää leiville ketsuppia.



6. Levitä ketsuppi tasaiseksi kerrokseksi.



7. Lisää tonnikala.



8. Lisää ananasrenkaat.



9. Lisää juustoraaste.



10. Mittaa teelusikallinen oreganoa kämmenelle ja ripottele leiville.







## Paista leivät

1. Laita leivät uuniin.



2. Paista 10 minuuttia.





3. Nosta pelti uunista.  
Käytä patakintaita.



4. Sammuta uuni.



5. Nosta leivät lautaselle.



6. Leivät ovat valmiit,  
tarjoa heti.

