

# Perunaisen Varrasleivän täyttöohje

- Anna varrasleivän sulaa huoneenlämmössä tunnin ajan tai sulata se yön yli kylmiössä.
- Halkaise leipä keskeltä kahtia sahateräisellä veitsellä.
- Voitele pohja ja kansi.



# Täyttäminen

- Asettele täytteet pohjapuolen levitteen päälle sopivassa järjestyksessä.
- Laita salaatti päällimmäiseksi, niin se pysyy parempana pidempään eikä litisty muiden täytteiden alle.
- Nosta voideltu kansi täytetyn leivän päälle.
- Työskentele sarjatyönä ja tee aina yksi työvaihe kerrallaan loppuun.



- Leikkaa leipä neljään yhtä suureen osaan. Aseta tarjolle.

Vinkki! Laita leipä jo valmiiksi paperitaskuun, näin leipä pysyy mehevämpänä pidempään ja on helpompi käsitellä.

