



## Cepammaizītes

### Sastāvdaļas:

Vārīti zaļie sparģeļi, vidēji resni

Bagete vai vienkārši baltmaize

Eļļa

Čedēras vai cits siers

1 ķiploka galviņa



Pagatavošana: uzsilda cepeškrāsni līdz 200 grādiem. Maizi apsmidzina ar eļļu un ierīvē ar ķiploku. Sparģeļus sagriež aptuveni tādā garumā kā maize. Taisa maizītes – liek sagrieztos sparģeļus un pa virsu biezās šķēlēs sagrieztu sieru. Cep cepeškrāsni 5-10minūtes, līdz siers izkūst un maize apbrūninās. Pasniedz ar svaigiem zaļajiem salātiem. Maizītes var papildināt ar bekonu un šķēlītēs sagrieztām sēnēm.