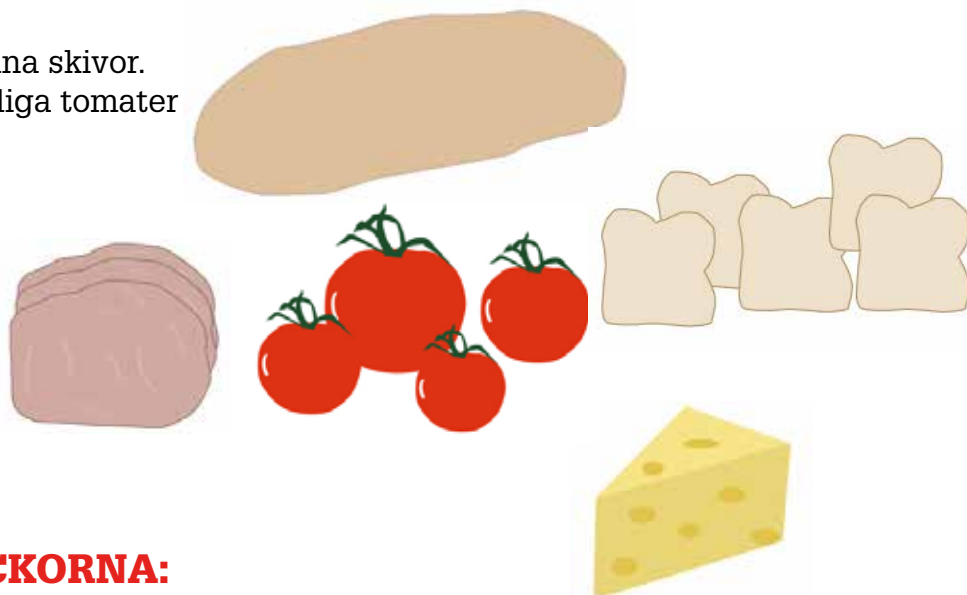


Super goda varma mackor

Varm macka är det perfekta mellanmålet efter skolan. Det är busenkelt och går fort att göra. Det behövs lite olika ingredienser. Det här behöver du till mackorna:

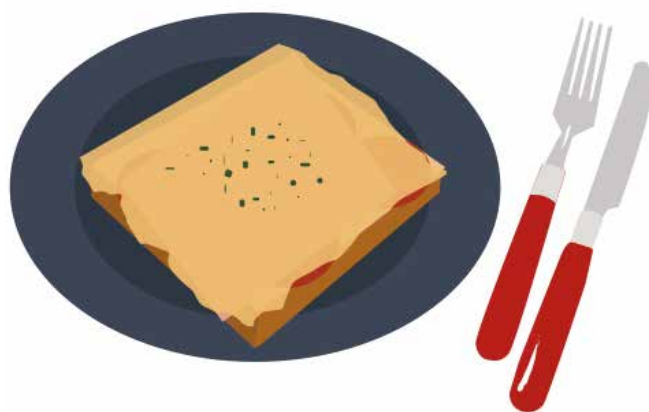
Ingredienser:

1. Skinka rökt eller kokt i tunna skivor.
3. Körsbärstomater eller vanliga tomater
4. Oregano krydda
5. Ost
6. Ketchup och smör
7. Skivat bröd



SÅ HÄR GÖR DU MACKORNA:

1. Dela körsbärstomaterna på mitten eller skiva tomaterna.
2. Bred smör och ketchup på brödsnivorna.
3. Lägg på 2-3 skivor skinka i tunna skivor.
4. Lägg på tomathalvorna.
5. Toppa med riven ost eller ost i skivor och sedan lite oregano (krydda) om du gillar det.
6. Lägg mackorna på en plåt med bakplåtspapper.
7. Grädda mackorna i ugnen på 225 grader i 8-10 minuter.



Be en vuxen om hjälp när du ställer in och tar ut mackorna ur ugnen.

**LYCKA TILL OCH
SMAKLIG MÅLTID!**