

Smördegssrullar

Ca 12 stycken smördegssrullar med riven ost i

1 kyld smördegssrektangel
2–3 dl riven Västerbottensost
2 msk finklippt gräslök
1 äggula

TOPPING:

150 g Philadelphiaost
80 g röd rom
Gräslök



Gör så här:

1. Rulla ut smördegen plant i en bakplåtspappersklädd långpanna. Fördela den rivna osten jämnt på degplattan. Klipp gräslök över osten. Rulla samman smördegen från kortsidan och pensla skarven med en uppvispad äggula. Skär rullen i ca 1 cm tjocka skivor.
2. Grädda skivorna i 225 graders ugnsvärme i ugnens mitt i ca 15 minuter. Tag ut och låt svalna.
3. Topping: Klicka ut lite färskost på varje smördegssnurra vid serveringstillfället. Toppa med röd rom och gräslöksstrån.