

Skovturssnegle (16 stk.)

Ingredienser:

2 dl. skummetmælk
25 gr. gær
2 tsk. olie
½ tsk. salt
100 gr. fuldkornshvedemel
ca. 250 gr. hvedemel

Fyld:

30 gr. løg
75 gr. tomatpuré
150 gr. kogt skinke i strimler
1 tsk. oregano
60 gr. revet ost 20+

Sådan gør du:

1. Mælken lunnes til den er fingervarm, og rør gæren ud deri.
2. Tilsæt de øvrige ingredienser, hold lidt hvedemel tilbage.
3. Dejen æltes godt, og stilles til hævnings tildækket og lunt i ca. 15 min.
4. Dejen rulles ud til en firkant, ca. 30 x 45 cm.
5. Løget pilles og hakkes fint.
6. Tomatpureen smøres på dejen (skal dække hele firkanten).
7. Løg, oregano, og skinke fordeles over tomatpureen.
8. Dejen rulles til en pølse, og skæres i 16 stykker, som lægges på en bageplade med bagepapir på.
9. Drys revet ost over, og lad sneglene efter hæve i ca. 20 min.
10. Sneglene bages ved 200 gr. i ca. 15 min.

Småretter - S



Livsstilscentret
Brødstrup Sygehus