Hvidløgssnurrer

med rosmarin

En lækker lille hapser

Mængde som vist på billedet:
Inspiration fra opskrift i Samvirke.

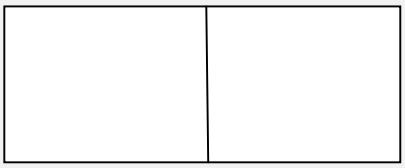
1 pk færdig pizzadej

Fyld:
75 g smør
2 spsk olivenolie
4 fed hvidløg
3 spsk rosmarin – tørret el. frisk, der så skal hakkes fint
1 tsk flagesalt

Du kan evt. også putte revet ost (cheddar el. andet) i fyldet – prøv dig frem

Rul dejen lidt tyndere, end den er, når du tager den ud af pakken
Det skal være en firkant

Bland smør, olie, rosmarin, presset hvidløg og salt
Fordel fyldet på dejen og fold halvdelen over den anden halvdel



Skær strimler på langs, der er ca. 2-3 cm brede (jeg fik 5 snurrer af portionen)
Sno disse ved at dreje modsat fra hver ende
Tryk enderne let og bag dem i ovnen ved 200 gr varmluft i ca. 10 min, eller til de er gyldne.

Smager skønt som en hapser til aperitif

Du kan fint putte andet fyld i – prøv dig frem

Velbekomme!