



Vårrullerosetter med getost

Foto: Ulf Svensson

Vårrullerosetter med getost

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

20 st

Tillagning

- 40 st vårrulledeg, ark,
12x12 cm
- 300 g getost, eller mild
hårdost
- 2 msk timjan, hackad färsk

Vårrullarna tas direkt från frysen och gräddas inför serveringen. Till barnen kan mild vanlig ost passa bra i rosetterna.

1. Skär getosten i bitar. Lägg lite ost och timjan på dubbla vårrulleark. Rulla ihop arken och snurra ändarna till rosetter. Ha en fuktig handduk över vårrulledegen under arbetets gång så att den inte torkar.
2. Lägg vårrullerosetterna på en plåt med bakplåtspapper och täck tätt med plastfolie. Ställ plåten i frysen.
3. Sätt ugnen på 225°. Ta vårrullerosetterna direkt ur frysen och grädda mitt i ugnen 6–7 min. Gräddas de för länge kan man riskera att osten rinner ut.

Nu startar vi

Få utvalda viner
direkt hem
till dörren.

Just nu ett förmånligt
lanseringserbjudande.



**Allt om Mat
vinklubb!**

