

Ostfyllda jalapeno mumier!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Ostfyllda jalapeno mumier

20 st.

Ingredienser:

10 st jalapeno, färsk
200 g Philadelphiaost
150 g ost, riven lagrad
2 st smördegspattor
1 ägg
salt
peppar

Till dekoration:

mozarella
svarta oliver

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader.

Kavla ut smördegen och skär varje platta i 10 långa strimlor.

Tvätta jalapenon och skär varje i två halvor. Avlägsna kärnorna.

Blanda Philadelphiaost och riven ost, salta och peppra efter tycke och smak.

Fyll jalapenon med ostmixen och linda smördegsstrimlorna runt. Lägg på bakplåtspapper på en ugnform.

Pensla smördegen med ett uppvispat ägg och grädda i ugnen i ca 15-20 min tills osten smält och smördegen är gyllenbrun.

Skär små bitar av mozarellan och oliverna och montera som ögon på varje mumie.

Servera direkt som tilltugg eller tillbehör till t.ex. tacos.