

Smördegslindad sparris med ost och dragon

12 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg
12 st sparris
200 g philadelphiaost
2 dl ostriven
1 st ägg
4 msk dragon, färsk,
hackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Blanda philadelphiaost, ost och dragon. Bred ut på smördegen. Skär sedan i 12 remsor, ca 2 cm breda. Skär av nedersta delen av sparrisen. Rulla in varje sparris i en smördegstremsa. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min.



Smördegslindad sparris med ost och dragon

12 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg
12 st sparris
200 g philadelphiaost
2 dl ostriven
1 st ägg
4 msk dragon, färsk,
hackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Blanda philadelphiaost, ost och dragon. Bred ut på smördegen. Skär sedan i 12 remsor, ca 2 cm breda. Skär av nedersta delen av sparrisen. Rulla in varje sparris i en smördegstremsa. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min.



Smördegslindad sparris med ost och dragon

12 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg
12 st sparris
200 g philadelphiaost
2 dl ostriven
1 st ägg
4 msk dragon, färsk,
hackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Blanda philadelphiaost, ost och dragon. Bred ut på smördegen. Skär sedan i 12 remsor, ca 2 cm breda. Skär av nedersta delen av sparrisen. Rulla in varje sparris i en smördegstremsa. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min.



Smördegslindad sparris med ost och dragon

12 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg
12 st sparris
200 g philadelphiaost
2 dl ostriven
1 st ägg
4 msk dragon, färsk,
hackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Blanda philadelphiaost, ost och dragon. Bred ut på smördegen. Skär sedan i 12 remsor, ca 2 cm breda. Skär av nedersta delen av sparrisen. Rulla in varje sparris i en smördegstremsa. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min.

