



Fetaostsnurror

Ingredienser 35 snurror

275 g	smördeg, färsk, kavlad
200 g	grekisk fårost, eller fetaost (150 g)
1 st	persilja, i kruk
1 krm	svartpeppar, några varv med kvarnen

Tillagning

Förberedda rullar väntar i kylan. Inför festen skivar vi dem och gräddar frasiga kakor. Den äkta grekiska osten ger mer sötta och smak än fetaost gjord på komjölk.

1. Rulla ut smördegen. Riv osten grovt över den, strö över finhackad persilja och peppra.
2. Rulla ihop en rulle från långsidan, rulla in den i pappret och lägg den svalt.
- Hit kan förberedas flera dagar före –
3. Skär cm-tjocka skivor och lägg dem på plåt med bakplåtspapper.
4. Grädda inför serveringen ca 10 min i 220°.