



Pizzabröd med vitlök, örter & västerbottenost

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Piffa upp soppan eller salladen med dessa mumsiga brytbröd som är gjorda på pizzadeg. Perfekt tillbehör som går snabbt att laga!



INGREDIENSER

1 styck färdig pizzadeg
1 deciliter västerbottenost
0.5 deciliter olja
2 stycken vitlöksklyftor
persilja
oregano
havssalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Rulla degen till bollar och placera de tätt på en bakplåtsklädd plåt.
- 2** Ta fram en skål och blanda ihop olja, pressad vitlök, örter och havssalt. Pensla bollarna med blandningen och toppa med ost.
- 3** Kör in plåten i ugnen, grädda cirka 20 minuter eller tills de fått fin färg. Servera direkt medan de är varma!