



VEGETARISK

# Smördegssnurror med fetaost

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **8**



Snabba små snurror till bubblen kanske?



## INGREDIENSER

1 rulle smördeg  
150 g fetaost  
6-8 st finhackade soltorkade tomater i olja  
100 g fryst spenat  
1/2 kruka basilika  
salt och nymalen svartpeppar

## GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 225 grader

**2**

Rulla ut den färdiga smördegen och smula fetaosten jämnt över den.

**3**

Tina spenaten och krama ur all vätska, hacka och lägg den på fetaosten.

**4**

Lägg sist de soltorkade tomaterna på spenaten, peppra och salta en gnutta.

**5**

Rulla ihop smördegen och dela rullen i ca 12 bitar som är ca 2 cm breda.

**6**

Lägg rullarna på plåtpapper och grädda ca 15 minuter i 225°.

**7**

Servera rullarna som tilltugg ljumma eller kalla.