LINDA BEN

Spínat og ostafylltar smjördeigsbollur



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Þessar spínat og ostafylltu smjördeigsbollur eru hreint út sagt tryllt góðar!
Ekki vera hrædd við að nota þessa fyllingu í fleira en smjördeigsbollur, hún er líka frábær í hefbundna brauðrétti!

Spínat og ostafylltar smjördeigsbollur

- 6 smjördeigs blöð
- 2 msk steikingar olía
- 100 g sveppir
- 4 sneiðar skinka
- 2 hvítlauksgeirar
- 200 g spínat
- Salt og pipar
- ¼ tsk þurrkað oreganó
- ¼ tsk þurrkað basil
- 200 g með graslauk og púrrulauk
- 150 g fetaostur (án olíu)
- ½ dl rifinn parmesanostur
- 1 egg

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C, undir+yfir hita.
2. Takið ál muffinsbakka og klæðið hvert hólf með smjörpappír.
3. Skerið hvert smjördeigis blaðið í tvennt og rúllið hverjum hluta létt út. Setjið í muffinsformið, þrýstið deiginu vel ofan í hornin.
4. Skerið sveppina og skinkuna niður í bita og steikið á pönnu upp úr olíu. Skerið hvítlaukinn niður og bætið út á pönnuna. Skolið spínatið og þurrkið, bætið því út á pönnuna. Steikið þar til sveppirnir eru allir mjúkir í gegn og spínatið eldað. Kryddið með salt+pipar eftir smekk og svo með basil+oreganó.
5. Setjið rjómaostinn út á pönnuna, bræðið hann saman við og blandið öllu vel saman.
6. Slökkvið undir pönnunni. Hellið olíunni af fetaostinum (óþarfi að henda henni samt) og setjið út á pönnuna, rífið parmesan ost út á og blandið öllu saman.
7. Setjið spínatfyllinguna í smjördeigið og lokið deiginu eins og á myndunum, gott að klípa hornin aðeins saman. Hrærið eitt egg og penslið yfir deigið. Bakið í 20 mín.

Ef þú prófar þessa uppskrift, láttu mig þá endilega vita! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar, Linda Ben

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.