LINDA BEN

Ostakúlu snakkídýfa



Eldunartími

15 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Ostakúlu snakkídýfa.
Skemmtileg og sumarleg leið til að bera fram snakkídýfu er að setja hana á disk og raða pringles snakki í kring, þannig verður til svona fallegt blóm. Góð hugmynd á veisluborðið, í partýið eða fyrir kósýkvöldið.
Ídýfan samanstendur af rjómaosti, cheddar osti og mozzarella osti, krydduð til svo hún verður örlítið spicy.

Ostakúlu snakkídýfa

- 200 g rjómaostur
- 50 g rifinn cheddar ostur
- 50 g rifinn mozzarella
- 100 g beikon
- ½ tsk papriku krydd
- ¼ tsk cayenne pipar
- Pipar eftir smekk.
- Svartar ólífur
- Pringles

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C. Rúllið beikoninu og setjið á ofnplötu, bakið inn í ofni í u.þ.b. 15 mín eða þar til það er byrjað að verða stökkt. Kælið.
2. Setjið rjómaosti, cheddar ost, mozzarella ost saman í skál.
3. Skerið beikonið smátt niður og bætið út í skálina.
4. Kryddið með papriku kryddi, cayenne pipar og pipar.
5. Blandið öllu saman, útbúið kúlu og setjið á disk.
6. Raðið Pringles snakki umhverfis eins og sólblóm.
7. Raðið ólífunum ofan á ostinn.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.