LINDA BEN

Beikonosta fylltar döðlur



Eldunartími

5 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

6-8 manns

Lýsing

Beikonosta fylltar döðlur sem þú átt alveg örugglega eftir að elska!
Þessar fylltu döðlur eru æðislegar sem forréttur eða á ostabakkann með fleiri smáréttum. Beikon kryddosturinn og döðlur passa einstaklega vel saman.

Beikonosta fylltar döðlur

- U.þ.b. 300 g döðlur
- 150 g Kryddostur með papriku og beikoni
- Furuhnetur
- Fersk steinselja

Aðferð:

1. Skerið ofan í döðlurnar langsum og opnið þær. Skerið bita af kryddostinum og setjið inn í döðlurnar.
2. Setjið nokkrar furuhnetur ofan í hverja döðlu og örlítið af steinselju.

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.