

Kabbarps örtdullar

Passar utmärkt till höstens soppa, som tilltugg på picknicken eller buffén.

Deg

50 gram jäst
150 gram smör
5 dl mjölk
ca 1 tsk salt
1 msk socker
ca 15 dl vetemjöl

Örtsmör, fyllning

70 gram smör
½ kruka hackad basilika
½ kruka hackad bladpersilja
ca 3 nypor flingsalt

Garnering

1 ägg
ca 1 msk torkad basilika

Gör så här

- Smält smöret, häll i mjölken och värm till fingervarmt.
- Smula sönder jästen i en bunke och häll över mjölkblandningen, rör till jästen har löst sig.
- Blanda i socker, salt och vetemjöl tills du har en fast deg.
- Låt jäsa 30 min.
- Blanda smör, örter och flingsalt.
- Dela degen i två bitar och kavla ut varje bit till en rektangel, ca ½ cm tjock.
- Bred på örtsmör på varje rektangel.
- Rulla ihop rektanglarna och skär i ca 2 cm tjocka skivor.
- Lägg på bakplåtspapper och låt jäsa i 30 min.
- Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över torkad basilika.
- Grädda i 225 grader i ca 8 min.

www.kabbarp.se