



Salta bullar

Deg

1 1/4 dl mjölk

1 1/4 dl vatten

25 gr jäst

6-7 dl vetemjöl

0,5 tsk salt

2 msk olivolja

Fyllning

100 gr finhackade örtmarinerade torkade tomater


färska basilikablåd

grovt salt

Så här gör du

Gör en brödeg och låt den jäsa i 30 minuter. Kavla ut den och lägg de strimlade örtmarinerade torkade tomaterna över och täck med färska basilikablåd. Rulla ihop som när du bakar kanelbullar och skär dem i skivor. Lägg upp på plåt, pensla med ägg och strö på grovsalt. Grädda i 250° varm ugn i 5-10 min.

Gott till soppa eller före maten.

 Skriv ut recept!

 STÄNG