

Kyllingsnurrer:

Dette er en stor favoritt hos oss, både som lunsj i barnehagen og som turmat. Oppskriften er til ca. 20 stk.

- ✓ 1 pk gjær
- ✓ 3 dl vann
- ✓ 2 ss olje
- ✓ 2 ts salt (vi har redusert saltmengden til 1 ts)
- ✓ 2 egg
- ✓ Ca 1 l hvetemel (vi bruker ca halvt om halvt med hvetemel og sammalt hvetete)
- ✓ 1 sammenvispet egg til pensling

Til fyllet trenger du:

- ✓ 1 boks tomatpuré
- ✓ 1 løk
- ✓ 4 ss hermetiske maiskorn
- ✓ Kjøtt av en $\frac{1}{2}$ grillet kylling
- ✓ Ca 2 dl revet hvitost



Slik gjør du

1. Bland mel, gjær og salt.
2. Varm vannet til 37 grader og tilsett olje og egg. Bland sammen.
3. Tilsett mel til passe deig.
4. Sett deigen lunt og la den heve til dobbel størrelse, ca $\frac{1}{2}$ time.
5. Kjevle deigen ut til en firkantet (litt avlang) leiv.
6. Smør tomatpuré utover deigen. Bland evt inn litt vann for å få den litt mer smørevennlig.
7. Dryss finhakket løk og maiskorn over.
8. Skjær kyllingen i passe store biter og fordel kjøttet utover leiven.
9. Dryss over ost til slutt. Rull deigen sammen til en pølse.
10. Skjær tykke skiver av pølsen, ca 3 cm, og legg på et stekebrett.
11. La etterheve i 20 - 30 minutter.
12. Pensle med sammenvispet egg og stek ved 225 grader i 20 - 25 minutter.

