

Farssnegle

2 personer

250 gr. oksefars

150 gr. skinkefars

1 rl. færdigkøbt butterdej

½ dl. rasp

1 dl. havregryn

1 spsk. mel

2 små æg

1 dl. oksebouillon

1 finthakket løg



Rør farsen af alle ingredienserne og krydr med salt og peber.

Udrul den færdigkøbte butterdej lidt tyndere end end der er i forvejen. Smør farsen ud over hele pladen, og rul sammen som en roulade. Læg rullen i køleskabet i en halv time.

Skær 5 cm tykke skiver, som trykkes flade. Læg skiverne på bagepapir og steg dem midt i ovnen ved 225° i 30 minutter.

Servers med en god salat.

God appetit!