Rostade ört och nötsnittar

Jonny · 2024-07-17



Förberedelsetid

ca 30 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

ca 40st

Description

Dessa underbara snittar passar utmärkt som tilltugg och till bjudningen. Provade dessa i Julas och dom blev mycket omtyckta.
Rostade ört-buffé och nötsnittar får sin goda smak av fint hackade hasselnötter, basilika, timjan, vitlök och persilja.

Ingredienser

- **150** g smör
- **1** dl persilja
- **1** msk basilika
- **0.5** tsk timjan
- salt
- **1** vitlöksklyfta
- **1** äggula
- **1** 0.5 dl hasselnötter
- **3** pitabröd
-

Instruktioner

1. 1. Värm ugnen till 275°C.
2. 2. Mixa smör, färsk persilja, basilika, timjan, salt och vitlöksklyfta. Tillsätt äggula och hasselnötter och kör maskinen tills nötterna är fint hackade men inte söndermalda.
3. 3. Klyv pitabröden. Bred alla 6 rundlarna med nötsmöret. Klipp brödet i tårtbitar. Lägg på bakpappersklädd plåt och rosta i ugnen tills de börjar få färg. Det blir ca 40 stycken.