

Ostestænger til suppen

10-12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 45 min.

Tilberedningstid: 10 min.

Ingredienser

2 dl hvedemel

100 g smør

2 dl revet ost

Pensling og drys

1 æg

2 tsk. spidskommen

1½ spsk. timian

Beskrivelse

Skær smøret i nogle store tern og kom det i en skål. Kom mel og osten i og ælt det sammen til det bliver til en ensartet dej. Jo mere der æltes, jo mere robust bliver stængerne. Pak dejen i folie og lad det hvile i 30 minutter ved stuetemperatur.

Pak dejen ud og del den i fire stykker. Rul dejstykkerne ud til knap fingertykke pølser. Skær pølserne til 20 cm lange stænger.

Pensl alle stængerne med et sammenpisket æg og strø spidskommen og timian over. Bag dem i ovnen ved 200 grader i 8-10 minutter, til de begynder at få farve og bliver sprøde.

Kom dem i en lufttæt beholder og de kan holde sig længe.