Feta Spinat Snegle – indbagt i Butterdej

Feta Spinat snegle, er ideal til frokost eller som hygge snak når man får besøg. Man kan varier den meget i ingredienser. Du kan komme alt i hvad du har lyst til. I denne her har jeg frisk Spinat og Feta ost. Det er en græsk opskrift som virkelig spreder duften af ferie på terrassen.



Feta Spinat Snegle, en indbagt Butterdejs opskrift

Kan også bruges som aftensmad med en tilhørende salat eller brød. Smager fantastisk luftig og af mere. Der spredes en dejlig duft på terrassen imens din Feta Spinat Snegle bager på grillen.

Ingredienser til denne Feta Spinat Snegle opskrift

- 2 plader frisk butterdej (fks. fra Rema1000)
- 1 pakke frisk spinat
- 25g smør
- 1spsk. **Danish BBQ Greek Style**
- 1 finthakkede forårsløg
- 200g feta ost i tern
- 3 spsk. friskhakkede persille
- ¼ tsk revet muskatnød
- salt og peber

- lidt vand
- 2 sammenpiskede æg

Fremgangsmåde

1. Kom vand, salt og spinat i en gryde, ved svag varme i 5 minutter.
2. Hæld den i en sigte og pres den fri for vand. Smelt smørret i en gryde og svits løget heri.
3. Tilsæt spinat, ostetern, persille, muskat, **greekstyle** og peber.
4. Tag gryden fra varmen og tilsæt æggene. **Hold lidt tilbage til pensling.**
5. Læg 2 plader butterdej sammen, ved den korte side – så de overlapper hinanden med 2-3cm.
6. Skære pladerne ud på den lange side med 10cm afstand så man har 10 cm brede lange stykker.
7. Ligger dem sammen igen ved den korte side så de overlapper med 2-3cm. Fyld spinatmassen i midten af din butterdejs slange.
8. Rulle den nu sammen så du får en lang pølse, og kringle den op til en snegle. Pensl med æg.
9. Bag Din Feta Spinat Snegle ved 200 grader på en bagesten på grillen, ved indirekte varme i 30 – 40min.



Den her Snak kan server lun direkte fra grillen. Men kan også nydes kold.



Har du smagt Corn Dogs?



Pølser i majsdej er en klassisk amerikansk snack. De blev første gang solgt i 1942 på Texas State Fair af Neil Fletcher. 1946 blev de første gang solgt på en træspyd af Ed Waldmire Junior og Don Strand under navnet Cosy Dog….. Læs Mere…