

## Farssnegle 2 portioner



### Ingredienser:

- 250 g hakket svinekød
- 2 æg
- 1 dl rasp
- 1 løg
- 1 dl mælk
- Salt og peber
- Timian
- Tabasco
- ½ dl ketchup
- 1 fed hvidløg
- 2 plader butterdej

### How to:

1. Hak løget
2. Pres hvidløget
3. Bland farsen med alle ingredienserne og lad den hvile i 10 min
4. Rul butterdejs pladerne ud
5. Rør godt i farsen og fordel den jævnt på de udrullede plader
6. Rul pladerne sammen til en roulade
7. Skær rouladen i 2 cm tykke skiver (snegle)
8. Steges i ovnen i 45 min ved 200 g