

Ovnbagte flutes med fyld

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Flæk flutes i 2 halvdele og derefter på langs.

Smør dem godt

Læg et tykt lag af skinkestimler på dem

Drys all around krydderi ovenpå

Kom revet ost oven på skinkestimlerne så de er dækket.

Læg dem i en forvarmet ovn på 200 grader i 8-10 minutter, eller indtil osten oven på bliver gylden

Ingredienser

2 bagutteflutes

Smør

2 pakker skinkestimler

All around krydderi

1 pakke revet ost

Variationer

Som variation kan der benyttes følgende som fyld istedet

Fyld version 1:

Efter skinkestrimlerne, kom 3 rød peberstrimler oven på, og 5 pepperonis, og derefter osten

Fyld version 2:

Efter skinkestrimlerne, kom 3 skiveskåret tomat oven på, samt 3 rødløg ringe, og derefter osten