



Velegnet til madpakken

Ingredienser

700 g mel

50 g gær

4 spsk. olie

4 dl vand

1 tsk. salt

Æg til pensling

Bolognese:

500 g hakket oksekød

1 løg

2 fed hvidløg

1 dåse hakkede tomater

1 gulerod

70 g koncentreret tomatpure

2 tsk. oregano

2 tsk. basilikum

1 tsk. timian

Evt. 1 lille nip sukker

Salt og peber

Olie til stegning

Beskrivelse

Opløs gæren i vandet og tilsæt salt og olie. Rør mel i lidt ad gangen og ælt dejen godt igennem. Lad dejen hæve lunt og tildækket i ca. 60 minutter.

Bolognese:

Riv guleroden groft. Hak løg og hvidløg fint og svits dem i en gryde med olie. Tilsæt hakket oksekød og lad det brune. Tilsæt hakkede tomater, revet gulerod og tomatpure. Kom krydderier, salt og peber i. Lad bolognesen koge ind til væden er fordampet. Smag til med krydderier, salt, peber og evt. lidt sukker.

Del dejen i fire. Rul hver dejklump ud til en stor cirkel. Skær cirklen ud til 6 trekanter. Placer en skefuld bolognese i den brede ende af trekanten. Hold de to bagerste hjørner mod hinanden og klem den bagerste kant sammen. Herved kommer en lille spids. Tag fat i spidsen, træk den ned over bolognesen, så den lukker sig om fyldet. Rul nu dejen til et horn. Placer hornene på en bageplade beklædt med bagepapir.

Pensl hornene med sammenpisket æg. Bag dem midt i ovnen i ca. 20 minutter ved 200 grader til hornene er gyldne.