

# SMÖRDEGSSKRUVAR

🕒 30 minuter 🇸🇪 8 bitar

Frasiga smördegsticks att knapra på med smakvariationer i det oändliga, här med kantarell och bacon.

## DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Smördeg  
100 g kantareller  
½ pkt bacon, 70 g  
1 st schalottenlök  
2 msk hackad bladpersilja  
1 ägg  
½ dl riven ost

## GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 210° och låt degen vila i rumstemperatur i 10 minuter. Skär svamp, bacon och schalottenlök i små bitar och stek i panna. Rör ner hackad bladpersilja. Rulla ut degen på en bakplåt och vik den dubbel. Pensla med uppvispat ägg och vänd degen upp och ner. Skär i åtta långa band och fördela baconröran över. Tag varje band för sig och vrid till en skruv. Pensla igen med ägget och toppa med riven ost och grädda i 10–15 minuter.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT [www.popbakery.se](http://www.popbakery.se)

**POP!**  
BAKERY  
by Sara Lee