



14 - 16 stycken

Deg:

Skala och koka 3 - 4 medelstora potatisar. Pressa dem och låt kallna.

Blanda 2 3/4 dl vetemjöl, 1/2 tsk salt och 1 tsk bakpulver i en skål.

Lägg i potatisen och 75 g rumsvarmt margarin. Arbeta ihop till en deg.

Fyllning:

Blanda 125 g keso, 1 dl riven lagrad ost, 2 hårdkokta ägg, 2 krm salt, 1/2 dl hackad dill och 1/2 dl hackad gräslök.

Dela degen i 14 - 16 bitar. Platta / kavla ut till rundlar, 10 cm i diameter.

Lägg på ca 1 msk fyllning, spar till en kant som penslas ned uppvispat ägg.

Vik ihop och tryck till kanterna med en gaffel.

Pensla med ägget.

Grädda i 200 gr, mitt i ugnen, ca 20 minuter