

FYLDTE SNACKPEBRE

Du behøver faktisk ikke særlig mange ingredienser for at lave disse fantastiske og festlige fyldte snackpebre, som til enhver tid kan få dit middagsbord til at stråle indbydende. Pestoer indhyller de andre ingredienser i krydret smag, mens hytteosten giver fyldet den perfekte, cremede konsistens.

•

Til

- 6 snackpebre
- 1 løg
- 200 g skinkestrimler
- 100 g pesto
- 300 g hytteost
- peber

Skyl snackpebrene og skær et "låg" af dem. Udhul dem med en kniv og/eller teske, så de bliver fri for kerner. Skær "lågene" i fine tern og kom dem i en skål.

Hak løg og kom det i skålen. Bland ligeledes skinkestrimler, pesto og hytteost i. Smag til med peber.

Læg de udhulede snackpebre på en bageplade med bagepapir og kom fyldet i.

Bag i ovnen ved 200 grader i 30 minutter.

Server f.eks. med en [god salat](#).

Forberedelsestid: 15 min

Bagetid: 30 min

Samlet tid: 45 min

