

Skyr pølsehorn med kyllingepølser

Opskrift til 17 pølsehorn

Samlet tid

45-60 minutter

Ingredienser

- 500 g skyr
- 350 g havregryn
- 5 æg
- 3 tsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- 1 pakke pølser - vi brugte kyllingepølser

Sådan gør du

1. Bland alle ingredienser på nær pølser sammen i en skål, og lad dejen trække i 10-15 minutter på køkkenbordet.
2. Tænd ovnen på 175 grader varmluft.
3. Kom klatter af dej på en bageplade, og læg pølserne ovenpå. Kom igen en klat dej ovenpå, så pølsen omslutes, og glat dejen godt ud rundt om pølsen. Du kan også godt komme af sted med at tage pølsehornene op i hænderne for at "rulle" dem let mellem håndfladerne. Så bliver overfladen glat.
4. Bag pølsehornene i 20-25 minutter, til de er gyldne. Lad dem køle af på en rist, inden de spises.