



# Potatis & prästostrulle

## Ingredienser:

Portioner: ca 20 bitar

400 g Mjölig potatis

150g Prästost

½ Rödlök

4 msk Crème fraiche

1 Kruka Kruspersilja

1 Kruka Dill

Salt & Peppar

## Gör så här:

- Skala och koka potatisen
- Smula sönder osten, skala och hacka löken
- Mosa samman potatis och ost när potatisen fortfarande är varm. Tillsätt crème fraiche och lök och hackad persilja.
- Smaksätt med salt och peppar. Rör ihop till en inte helt slät smet.
- Forma en rulle av smeten, ca 3 cm i diameter på plastfolie och rulla ihop. Lägg den kallt i kylskåp minst 2 timmar.
- Hacka dillen och rulla hela rullen iacket. Skär den i ca 20 skivor, ca 2 cm tjocka.