

## Pizza-pølsehorn med tomat og mozzarella



Opløs gæren i vand og rør yoghurt, sukker, salt og æg i. Tilsæt begge slags mel og ælt dejen godt igennem. Lad dejen hæve i skålen med plastfolie eller et fugtigt klæde over i 1½ time. Rul dejen ud til et stort rektangel og skær det i 24 firkanter. Smør lidt tomatsovs på midten af hvert stykke og drys med lidt ost. Læg en pølse på og fold dejen indover. Knib dejen sammen og læg pølsehornene med lukningen nedad på to bageplader med bagepapir på. Lad dem efterhæve i 30 min. Pensl med sammenpisket æg. Bag pølsehornene ved 200°C i 15 min.

Energi pr. person: 943KJ/225Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 8,9 g.

Kulhydrat: 25,6 g.

Fedt: 9,3 g.