Kryddkanapéer

50 stycken

250 g lammfärs

1 klyfta vitlök

½ tsk salt

½ kruka rosmarin

1 ½ tsk rosépeppar

1 rulle kyld smördeg

flingsalt

Blanda färsen med salt, pressad vitlök, finhackad rosmarin, fint krossad rosépeppar. Blanda om ordentligt. Bred färsen jämnt på smördegen och rulla ihop från långsidan till en rulle. Frys.

Vid servering: Halvtina c:a 20 minuter, skiva halvcentimetertjockt och fördela på två papprade plåtar. Smula över flingsalt och grädda 10 minuter i 225 grader varm ugn. Låt svalna.