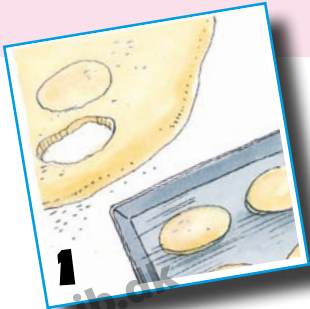


## Stinkere

De ser ret delikate ud, men når folk bider i dem, så ....  
ADW ... fy for en stinker

### Du skal bruge:

- 500 g butterdej (gerne frossen fra supermarkedet)
- 40 g meget moden blåskimmelost
- 1 æg rørt sammen (ikke pisket)
- mel til at pudre bordet med
- en kagerulle
- noget til at stikke dejen ud med 7,5 cm (et glas f. eks.)
- bagepensel
- en bageplade med bagepapir
- en kniv



**1** Drys lidt mel på bordet og rul dejen ud til den er 4-5 mm tyk. Stik 16 runde stykker ud, og læg de 8 på bagepladen.

**2** Læg en klump blåskimmelost i midten af hver. Pensl kanterne med æggemassen. Læg de tiloversblevne runde stykker på som låg og pres det godt fast i kanten.

**3** Lav et lille lufthul i toppen af hver stinker med en spids kniv. Pensl med lidt mere æggemasse og bag dem ved 220° i 10-15 min. og server dem varme.

## Inden du begynder

Her en nogle tips, så du får det bedste og blodigste (naturligvis ikke dit eget blod) resultat:

Det er god idé at læse hele opskriften igennem, inden du begynder, så du har det hele klar, når du skal bruge det. I opskrifterne står præcis, hvad du skal bruge.

Det er smart at have en af de gamle til at hjælpe, når du skal fumle med noget varmt eller noget skarpt.

Det er også ret smart at have en ovnhandske, når du har fat i noget meget varmt.

Vask hænderne i lunkent blod fra vandhanen, inden du begynder og sørg for, der ikke ligger knoglesplinter, hjernemasse eller andet snusk på køkkenbordet.

Husk lige at vaske op efter dig!

Opskriften er til fire blodsugende væsner.

Det er temmelig smart, hvis du følger opskriften til punkt og prikke.

Hvis du bruger en varmluftovn, så skru 10-15 grader ned for temperaturen. Det kan også være, at de skal have lidt mindre tid i ovnen.

Disse opskrifter kan sikkert give dig ideen til andre rædsomme retter, så brug bare hovedet – gerne dit eget.