

Syrové tyčinky z lístkového cesta

Potrebuje

- - 1 ks lístkové cesto
- - 2 stúčiky cesnaku
- - 100 g Karička tehla
- - soľ
- - olej

Postup

Lístkové cesto vyvalkáme, potrieme cesnakovým olejom, posolíme, polovicu posypeme nastrúhanou Karička tehla, preložíme a zľahka prejdemevalčekom. Kolieskom nakrájame na tyčinky cca 2 cm široké. Každú tyčinku skútime to špirály a dáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 180 stupňov 20 minút.

Tento recept nám posielala: Veronika z Paty

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4