

Syrové vrkôčky

Potrebuje

- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - 2 šálky polohrubej múky
- - 90 ml kukuričného oleja
- - soľ
- - štipka kajanskej papriky
- - 250 ml studenej vody
- - 1 vaječný žltok
- - 15 ml mlieka

Postup

Rúru predhrejeme na 190 stupňov.

V mise zmiešame všetky trojuholníky balenia Karička Klasik, múku, soľ, kukuričný olej a kajanskú papriku. Pomaly prilievame vodu a potom vypracujeme jemné cesto. Cesto rozvaľkáme valčekom do tvaru obdĺžnika hrubého asi 0,25 cm. Narežeme na prúžky dlhé 15 cm a široké 1,25 cm. Potom ich stočíme do vrkôčika.

V malej miske vyšľaháme vajce s mliekom.

Syrové vrkôčky preniesieme na vymastený pekáč a potrieme vajcovou zmesou. Pečieme v rúre dozlata 15-20 minút. Môžeme podávať teplé alebo studené.

Dobrá chuť

Tento recept nám posielal: Karička
náročnosť: stredná
čas: 35 min
porcie: 48