

Zapletaná pochúťka

Potrebuje

- - lístkové cesto
- - párky
- - Karička syr v črievku
- - vajíčko
- - čerstvá pažitka
- - paradajky
- - šalotka
- - bylinky podľa chuti
- - soľ
- - čierne korenie
- - syr stúhaný

Postup

Lístkové cesto rozvalkáme a narežeme na tenšie pásiky, ktoré následne v rukách spracujeme do valčeka, párky napichnete na špilku a pomocou nožičky nakrájame do špirály, natiahneme na špilke a medzeru vyplníme pripraveným lístkovým cestom. Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme nastrúhaným syrom. Vložíme do rúry a pečieme do zlatista.

Dip: syr v črievku Karička dáme do misky, pridáme nadrobno nakrájanú šalotku, pažitku, paradajky, pridáme korenie, soľ a bylinky podľa chuti, dobre premiešame a dáme do chladničky, kým sa nám pripravuje pochúťka v rúre. Podávame hneď po upečení a jednotlivé špirálky si namočíme do dipu a vychutnávame.

Prajem dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Denisa z Košíc

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4