

Karičkové tyčinky

Potrebuje

- - 1 lístkové cesto
chladené
- - 1 niva
- - 1/2 Karička
- - 100 g tehly
- - 1 vajce

Postup

Lístkové cesto potrieme rozšľahaným vajíčkom. Nivu a tehlu nastrúhame a zmiešame s Karičkou. Dáme na polovicu cesta. Cesto preložíme. Nakrájame cesto na pásiky, ktoré zatočíme. Potrieme vajíčkom a pečieme na 200 stupňov asi 10 minút.

Tento recept nám posielal: Ivana zo Skačian

náročnosť: nízka

čas: 10

porcie: 10