

Kariškové chuťovky

Potrebuje

- - 250 g lístkového cesta
- - 150 g pálivej salámy
- - 150 g Kariška tehly
- - 1 ks vajíčko
- - sezamové semienka

Postup

Lístkové cesto si rozdelíme na dve polovice. Každú časť rozvaľkáme do tvaru obdĺžnika 35x15cm. Na prvú polovicu rozložíme plnku, ktorú dosiahneme zmiešaním nastrúhanej salámy a nastrúhanej Kariška tehly. Na vrch položíme druhý plát cesta a následne ich ešte raz prevaľcujeme valčekom, aby sa masy spojili. Radielkom krájame na tyčinky alebo štvorce, ktoré potrieme vajíkom, posypeme sezamom, uložíme na plech vystlaný papierom alebo silikónovou podložkou a upečieme pri teplote 180°C do zlatista. Výborne sa hodia k víňku alebo pivku.

Tento recept nám posielala:	Lucia z Pichného
nároenosť:	nízka
čas:	40 minút
porcie:	1 plech