

Košičky

Potrebuje

- - 22,5 dkg maslo
- - 25 dkg hladká múka
- - 1 ks vajce
- - 2 ks Karička trojuholníky
- - 1 ks Karička črievko Maxi
- - soľ
- - uhorka
- - redkovka
- - paprika
- - 2 plátky Karička tehla
- - šunka/suchá saláma/klobáska

Postup

Spracujeme múku, 15 dkg masla, 1 vajce, 2 Karička trojuholníčky a troška soli na cesto (necháme ho odstáť cca 30 minút v chlade). Potom ho rozvaľkáme a vykrajujeme väčšou formičkou tvar „kvietok“. Vykrojené „kvietky“ vložíme do formičiek na muffiny a upečieme. Opatrne vyklopíme – budú mať tvar košíčka. Vrecúškom naplníme plnku (zmiešané Karička črievko s maslom -125 g). Dozdobíme podľa fantázie šunkou, salámou, kolieskami klobásky, rôznou zeleninou (paprika, uhorka, redkovka), srdiečkami vykrojenými z plátok Karičky tehly a môžeme podávať. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Anka z Košece
náročnosť: nízka
čas: 50 minút
porcie: 12