

Surimi tyčinky v listovém těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- plát těsto listové 1 ks
- krabí tyčinky 1 ks
- vejce 1 ks
- paprika 1 ks
- kmín dle chuti 1 ks
- pepř dle chuti 1 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- plát těsto listové 1 ks
- krabí tyčinky 1 ks
- vejce 1 ks
- paprika 1 ks
- kmín dle chuti 1 ks
- pepř dle chuti 1 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- plát těsto listové 1 ks
- krabí tyčinky 1 ks
- vejce 1 ks
- paprika 1 ks
- kmín dle chuti 1 ks
- pepř dle chuti 1 ks
- sůl podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Surimi tyčinky necháme rozmrazit a potom rozbalíme jednotlivé tyčinky z fólie.

Plát listového těsta rozložíme na vál a nakrájíme na 16 proužků o šířce asi 2–3 cm. Každou tyčinku podle vlastní tvořivosti omotáme a uložíme na plech, který je vyložen pečicím papírem.

Rozšleháme vejce a potřeme jím obalené tyčinky. V hmoždíři rozdrtíme kmín, celý pepř, papriku a posypeme společně s hrubozrnnou solí potřené tyčinky. Pečeme zhruba 20 minut v troubě na plný výkon. Výborná pochoutka k pivu i vínu.