

Nadívané tyčinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 8

- uzený bůček 250 g
- tvaroh jemný 250 g
- Knorr Salad Dressing Jogurtový 1 balení
- žlutý sýr 200 g
- máslo 3 lžíce
- žloutky 2 ks
- mouka 3 sklenice
- majoneza Hellmann´s 3 lžíce
- mandlové lupínky 100 g
- sůl 1 špetka
- citrónová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Uhněťte mouku s tvarohem, kostkou másla, špetkou soli, 1 žloutkem a s citrónovou šťávou. Nechte těsto vychladit.

Uzený bůček umelte a žlutý sýr nastrouhejte na hrubé straně struhadla. Zbylé máslo utřete. Během míchání postupně přidávejte namletý bůček.

Oddělte trochu nastrouhaného sýra a mandlových lupínků k posypání pokrmu a zbytek přidejte k vytvořené hmotě.

Rozválejte těsto a rozřežte je na větší obdélníky.

Na každý položte nádivku, přeložte na půl a slepte. Namažte žloutkem, posypte sýrem a mandlovými lupínky. Pečte 25 minut při teplotě 180 stupňů.

Knorr Salad Dressing Jogurtový smíchejte s majonézou a 2 lžícemi vody. Servírujte k hotovému předkrmu.