Pečené mrkvičky s pomazánkou

Kategorie: Ostatní

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Křehké těsto 1 balení
- Žlutá a červená potravinářská barva 1 ks
- Vejce, uvařené natvrdo 5 ks
- Máslo, změklé 2 lžíce
- Lučina 1 lžíce
- Plnotučná hořčice a sůl podle chuti 1 lžička
- Pažitka nasekaná 2 lžíce
- Kopr 1 svazek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Troubu předehřejte na 200°C. Těsto rozviňte a podélně nakrájejte na 8-10 dlouhých proužků. Každý proužek podélně stočte do dlouhého ,,provázku´´ a ještě postupně rozválejte, aby se délka zvětšila. Pak ,,provázky´´ těsně namotejte na kovové cukrářské trubičky. Těsto namotávejte od úzkého konce (tam jej dobře přitlačte) směrem nahoru.

2. Do mističky si nakapejte 30 kapek žlutého barviva a přidejte k němu jednu nebo dvě kapky červeného, abyste získali oranžový nátěr. Potřete jím mrkve a pak je vyskládejte na plech.

3. Pečte 6-8 minut. V polovině můžete obrátit. Nechte 5 minut zchladnout, pak opatrně vyjměte

kovové trubičky. Před podáváním naplňte mrkvičky pomazánkou smíchanou z nastrouhaných vajec, másla, lučiny, hořčice, soli a pažitky. Ozdobte koprem, abyste vytvořili zdání mrkové natě.