





## Paluszki z serem

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka

jajka - 2 szt.

śmietana - 4 łyżka

masło lub margaryna - 200 g

ser żółty tarty - 200 g

sól - - do smaku

papryka mielona - - trochę

kminek - - trochę

### Dodatkowe info:

Paluszki można oprószyć papryką mieloną słodką, ostrą lub wędzoną.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ciasto francuskie:

Ciasto I

Szklankę mąki przesiać, wbić jajko, dodać śmietanę, przesiekać nożem. Zagnieść ciasto, tak jak na pierogi.

Ciasto II

Szklanka mąki, 200 g masła lub margaryny przesiekać nożem na stolnicy. Szybko zmieszać.

Oba ciasta włożyć do lodówki na 1-2 h.

Rozwałkować ciasto pierwsze, na to nałożyć ciasto drugie maślane i lekko rozwałkować.

Składać go w kopertę i znów przewałkować.

Czynność tę powtórzyć 3 razy. Rozwałkowane

ciasto o grubości 0,5 cm, posmarować rozbełtanym jajkiem z odrobiną soli. Posypać żółtym serem i mieloną papryką, pokroić w paski (2 cm szerokości, 15 cm długości)

**KROK 2:** Zwinąć spiralki, oprószyć kminkiem, ułożyć na brytfannę,

**KROK 3:** Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.

Podawać jako przekąskę lub dodatek do

czerwonego barszczu.