



Serowe paluszki

 smakujmy

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

mąka - 12 dag

masło - 6 dag

starty żółty ser (np. ementaler) - 12 dag

jajko do posmarowania - 1 szt.

kwaśna śmietana - 6 łyżka

sól, słodka papryka - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę posiekać z masłem, serem i śmietaną. Wyrobić ciasto, uformować kulę i włożyć na 1/2 godz. do lodówki. Wyjąć, rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm, pokroić w paski szerokości 1 cm i długości 12 cm. Każdy pasek skrócić w spiralę, ułożyć na natłuszczonej blasze lub wyłożonej papierem do pieczenia. Posmarować rozkłóconym jajkiem, posypać solą i papryką. Piec 10 min w piekarniku rozgrzanym do 220 st. C.