

# Karičkové chuťovky

## Potrebuje

- - 250 g lístkového cesta
- - 150 g pálivej salámy
- - 150 g Karička tehly
- - 1 ks vajíčko
- - sezamové semienka

## Postup

Lístkové cesto si rozdelíme na dve polovice. Každú časť rozvaľkáme do tvaru obdĺžnika 35x15cm. Na prvú polovicu rozložíme plnku, ktorú dosiahneme zmiešaním nastrúhanej salámy a nastrúhanej Karička tehly. Na vrch položíme druhý plát cesta a následne ich ešte raz prevaľcujeme valčekom, aby sa masy spojili. Radielkom krájame na tyčinky alebo štvorce, ktoré potrieme vajíčkom, posypeme sezamom, uložíme na plech vystlaný papierom alebo silikónovou podložkou a upečieme pri teplote 180°C do zlatista. Výborne sa hodia k vínu alebo pivku.

---

Tento recept nám posielala: Lucia z Pichného

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 1 plech