



Nadziewane paluchy - VIDEO

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- wędzony boczek - 25 dekagramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- ser żółty - 20 dekagramów
- serek homogenizowany - 25 dekagramów
- masło - 3 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- mąka - 3 szklanki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- żółtka - 2 sztuki
- migdały w płatkach - 10 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- kostka masła - 1 sztuka
- woda - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zagnieć mąkę z serem, kostką masła, szczyptą soli, 1 żółtkiem i sokiem z cytryny. Odstaw ciasto w chłodne miejsce.
2. Boczek zmiel, a ser żółty zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Pozostałe masło utrzyj. Mieszając stopniowo dodawaj zmielony boczek.
3. Odłóż trochę startego sera i płatków migdałowych do posypania, a resztę dodaj do ucieranej masy.
4. Rozwałkuj ciasto i potnij na duże prostokąty.
5. Nałóż farsz i sklejać na pół. Posmaruj żółtkiem oraz posyp serem i płatkami migdałów. Piecz 25 minut w temperaturze 180 stopni.
6. Sos sałatkowy czosnkowy Knorr wymieszaj z majonezem i 2 łyżkami wody, podawaj do gotowej przekąski.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl