

Paštikové rybičky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 1

234 kalorií , **1 g** cukrů , **19 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/pastikove-rybicky>

Příprava

Na vál prosijeme mouku, nasekáme Heru a přidáme paštiku. Vypracujeme vláčné těsto, které dáme na hodinu odležet do chladu. Vychlazené těsto rozválíme, vykrájíme rybičky, naskládáme je na plech, vyložený papírem na pečení. Rybičky potřeme mlékem a uděláme jim očka z lněného semínka. Na každou rybku pak položíme pár mandlových plátků jako šupiny. Plech vložíme do trouby, vyhřáté na 200 stupňů a pečeme asi 15 minut dozlatova. Podáváme jako chuťovku k vínu.

Tip k receptu

Do těsta můžeme použít různé druhy paštíky, pokaždé dostaneme jinou chuť. Z těsta můžeme samozřejmě vykrajet i jiné tvary. Na Silvestra se třeba hodí prasátka. Nejrychlejší variantu dostaneme, když vyválené těsto celé najednou potřeme, posypeme semínky a nakrájíme na čtverečky nebo obdélníčky.

Ingredience

- 200 g polohrubé mouky
- 150 g paštíky
- 50 g Hery
- 2 lžičky lněného semínka
- 2 lžíce mandlových plátků
- 2-3 lžíce mléka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení

