

Ostatní

Ostatní

25 minut Příprava

30 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

SUROVINY

- listové těsto, ideálně již rozválené
- ricotta
- 1 rozšlehané vejce
- nahrubo nastrouhaný sýr Gran Moravia
- sůl
- pepř
- 2 palice česneku
- 300 g zakysané smetany
- olivový olej

Křupavé zatočené tyčinky twister s náplní z ricotty a sýru Gran Moravia.

Příprava:

Nejprve si dejte do trouby rozpálené na 190°C péct palice česneku. U česnekových palic pouze lehce odřízněte horní část tak, aby byl vidět syrový česnek, jinak ponechte v celku a ani neloupejte! Celé palice lehce pokapejte olivovým olejem a dejte na dvacet minut péct. Za tuto dobu by měl krásně zezlátnout a hlavně výrazně změkhnout.

Mezitím si rozdělte listové těsto na dvě poloviny, jednu potřete velmi tenkou vrstvou ricotty, lehce opepřete a osolte, posypte strouhaným sýrem Gran Moravia a celé přiklopte druhou polovinou těsta. Poté už jen nakrájejte na tenké proužky, ty stočte do tvaru twistru a potřete rozšlehaným vejcem. Nyní vyndejte upečený česnek a do trouby dejte péct tyčinky. Pečte dozlatova asi deset minut.

Když česnek trochu zchladne, postupně vymačkejte do mističky všechny upečené stroužky, měly by mít krémovou konzistenci. Smíchejte se smetanou, dochuťte solí a pepřem. Dejte do lednice vychladit. Hotové tyčinky jsou ihned po vytažení velmi křehké, proto je nechte v klidu úplně vychladnout. Poté namáčejte do česnekového dipu.