

RECEPT

Sušienky cartellate s nátierkou Nutella®

Stredná

50 Min.



INGREDIENCIE

NA 9 PORCIÍ

500 g hladkej múky

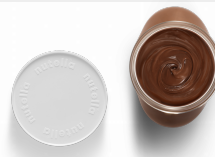
100 g extra panenského olivového oleja

150 g suchého bieleho vína

Olej na smaženie

Na ozdobu:

135 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



Na prípravu tohto lahodného
receptu stačí len 15 g nátierky
Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



- 1 Na dosku si nachystajte múku a urobte v nej jamku. Pridajte extra panenský olivový olej, opatrne premiešajte, potom postupne pridávajte biele víno a miešajte. Všetky ingrediencie dôkladne premiešajte a vypracujte cesto do hladkej gule.



- 2 Cesto rozdeľte na menšie kúsky a každý vyvalkajte na plát hrubý 2--3 mm. Pomocou zubatého radielka nakrájajte cesto na prúžky cca 20 x 4 cm.



3

Pozdĺžne okraje prúžkov pritlačte k-sebe v-pravidelných rozstupoch. Vzdialenosť medzi jednotlivými spojenými okrajmi by-mala byť asi na-veľkosť prsta. Takto upravené prúžky stočte do-kolieska, aby vytvorili kvety. Konce stočených prúžkov dôkladne spojte, nech sa-pri smažení nerozdelia.



4

Sušienky cartellate smažte v-slnečnicovom oleji dozlatista. Po-usmažení ich položte na-papierovú servítku, aby sa-zbavili nadbytočného tuku. Zdobiacu vrecúško naplňte nátierkou Nutella® a-sušienky ozdobte.

Sviatočný recept na sviatočné dni. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept