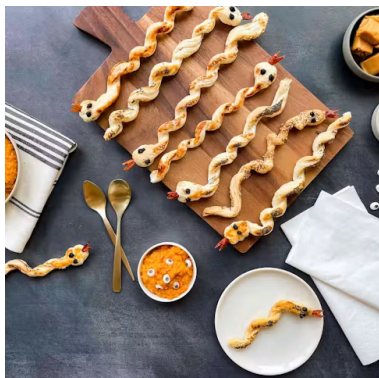




Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za pomako:

500 g	Hokkaido buče
1	Limona
3 žlice	Oljčnega olja
1 žlička	Gorčice
0.5 žličke	♦ Paprika dimljena mleta
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper pisani celi

Za kače:

4	Črne olive
1 žlička	Makovih semen
1 žlička	Sezama
5	Svežih, majhnih čilijev

Halloween kače z bučno pomako

⌚ 60–75 Min 

Priprava

- 1 Najprej pripravite pomako. Pečico segrejte na 200 stopinj. Umijte bučo in odstranite semena. Narežite jo na kocke ter jih razporedite na pekač, obložen s papirjem za peko. Pecite jih 30 minut, da postanejo mehke.
- 2 V posodi zmešajte sok 1 žlico sveže iztisnjenega limoninega soka, oljčno olje, gorčico, sol, poper, dimljeno paprika ter ohlajene bučne kocke. Z ročnim mešalnikom jih zmešajte v kremasto pomako (če je zmes pregosta, dodajte nekaj mleka). Postavite v hladilnik, da se ohladi.
- 3 Za kače listnato testo prečno narežite na 2 centimetra široke trakove. Ohlapno jih zavijte okrog lesenih nabodal ali kitajskih palčk. Na enem koncu testo oblikujte v glavo, na drugem pa v koničast rep.
- 4 Pečico segrejte na 200 stopinj. Iz oliv izrežite oči kač, testo rahlo premažite z vodo in namestite oči.
- 5 Kače potresite z makovimi ter sezamovimi semeni. Pecite jih 10 minut, da postanejo zlato rjave. Medtem iz čilijev izrežite jezike ter jih dodajte na kače.

