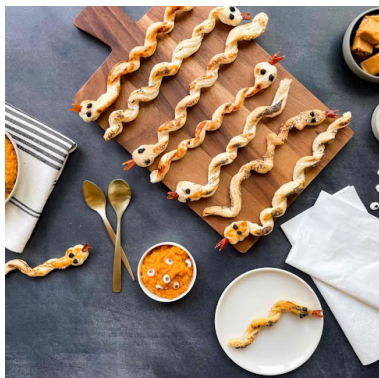




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За гупа

500 g	Тиква Хокайдо
1 бр.	Лимон
3 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	Горчица
½ ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

За пръчиците

4 бр.	Черни маслини
1 пакет	Бутер тесто
1 ч.л.	Макови семена
1 с.л.	Сусам
5 бр.	Малки люти чушки

Бутер пръчици за Хелоуин с тиквен гуп

⌚ 60—75 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Измийте тиквата и я почистете от семките. Нарежете я на кубчета и наредете в тава, покрита с хартия за печене. Опечете за около 30 минути, докато омекне.
- 2 Изстискайте сока от лимона и разбъркайте 1 с.л. от него със зехтина, горчицата, пушения пипер, сол и пипер на вкус. Залейте тиквата със сместа и пасирайте или блендирайте, за да пригответе соса. Добавете малко прясно мляко, ако предпочитате по-течна консистенция. Приберете в хладилника.
- 3 Пригответе пръчиците (змиите), като нарежете бутер тестото на лентички широки около 2 см. Увийте хлабаво всяка лентичка около дървено шишче или клечки за суши. Притиснете единия край между пръстите си, за да оформите главата на змиите.
- 4 Предварително загрейте фурната на 200°C. Намажете пръчиците леко с вода с помощта на кухненска четка. Отрежете малки парченца от маслините и поставете по две върху главите на змиите, за да направите очи. Отрежете малко от крайчетата на чушките и разделете връхчето наполовина. Притиснете по едно крайче към главата – езика на змиите. Поръсете с маково семе и сусам и опечете във фурната (без шишчетата) за 10/15 минути, докато станат златисти пръчиците.
- 5 Поднесете с тиквения гуп.

