



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za umak:

500 g	Hokaido bundeve
1 kom	Limun
3 žlice	Maslinovog ulja
1 žličica	Senfa
0.5 žličice	♦ Paprika s Aromom Dima
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu

Za zmijske:

4 kom	Crne masline
1 kom	Pakiranje lisnatog tijesta
1 žličica	Maka
1 žličica	Sezama
5 kom	Manjih svježih chili papričica

Halloween zmijske od lisnatog tijesta s umakom od bundeve

⌚ 60–75 Min 

Priprema

- 1 Prvo pripremite umak od bundeve. Pećnica prethodno zagrijte na 200 stupnjeva. Bundevu operite i izvadite sjemenke. Zatim grubo narežite na kockice. Kockice bundeve rasporedite u pleh obložen papirom za pečenje i pecite u pećnici oko 30 minuta. Tikva mora biti mekana.
- 2 Zatim iscijedite limun i stavite 1 žlicu limunovog soka u zdjelu s maslinovim uljem, senfom, soli, paprom, dimljenom paprikom i ohlađenom bundevom. Miksajte u blenderu dok ne postane kremasto (dodajte prstohvat mlijeka ako nije dovoljno kremasto). Pustite da se malo ohladi u hladnjaku.
- 3 Za zmijske, lisnato tijesto režite na trake širine 2 cm. Zamotajte trake lisnatog tijesta oko drvenih štapića (npr. štapića za sushi). Prstima pritisnite jedan kraj kako bi dobili „glavu“ zmijske, a drugi kraj pritisnite tako da bi dobili tanki „rep“.
- 4 Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Od maslina izrežite mali dio za oči zmijske. Tijesto vrlo lagano premažite vodom. Stavite "maslinaste oči" na glavu i chili papričice narežite za „jezik“ zmijske te ih potom dodajte u lisnato tijesto.
- 5 Zmijske možete posuti makom, sezamom ili bundevinim sjemenkama. Pecite u pećnici oko 10 minuta dok ne porumene. Poslužite uz umak od bundeve.

