Halloweeni kígyók, sütőtökös mártogatóssal

60—75 Perc

Elkészítés

1 Az első lépésben készítsük el a sütőtökkrémet. A sütőt 200 fokra melegítsük elő. Mossuk meg a tököt, és távolítsuk el a magokat. Ezután durván kockázzuk fel. A sütőtökkockákat terítsük szét egy sütőpapírral bélelt tepsiben, és a sütőben kb. 30 percig süssük, amíg a tök puha nem lesz.

2 Facsarjuk ki a citromot, és tegyünk 1 evőkanál citromlevet egy tálba az olívaolajjal, a mustárral, a füstölt sóval, a borssal, az édes paprikával és a kihűlt sütőtökkel. Turmixgéppel keverjük krémesre (ha nem elég krémes, adjunk hozzá egy evőkanálnyi tejet). Hagyjuk egy kicsit hűlni a hűtőben.

3 A halloweeni kígyókhoz a leveles tésztát keresztben vágjuk 2 cm széles csíkokra, majd készítsük el a kígyókat. Lazán tekerjük fel a tésztacsíkokat egy kerek fanyársra (sushi pálcikára). A "fejvéget" nyomjuk laposra az ujjainkkal. A farknak szánt végét csípjük vékony hegyűre.

4 Melegítsük elő a sütőt 200 fokra. Az olajbogyókból vágjunk ki egy kis sarkot a kígyók szemének. A tésztát nagyon vékonyan kenjük meg vízzel. Helyezzük az "olajbogyószemeket" a fejre.

5 A kígyókat ezután megszórhatjuk mákkal, szezámmaggal vagy tökmaggal. Süssük a sütőben körülbelül 10 percig, amíg aranybarnára sül. Közben a chilipaprikákat vágjuk nyelvekre, majd szúrjuk bele a leveles tésztába.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

Mártogatóshoz

500 g	Hokkaidói tök
1 db	Citrom
3 evőkanál	Olívaolaj
1 teáskanál	Mustár
0.5 teáskanál	Paprika, édes
	Füstölt só tengeri sóval
	Tarkabors, egész

Kígyókhoz

4 db	Fekete olívabogyó
1 csomag	Leveles tészta
1 teáskanál	Szezámmag
1 teáskanál	Mák
5 db	Chilipaprika (kicsi, friss)