



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Na ciasto

500 g	Dynia Hokkaido
1 szt	Cytryna
3 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Musztarda
0.5 łyżeczki	♦ Papryka Wędzona słodka mielona
1 szt	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szt	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty

Do ozdoby węży

4 szt	Czarne oliwki
1 rolka	Ciasto francuskie
1 łyżeczka	Mak
1 łyżeczka	Sezam
5 szt	Małe papryczki chili

Wężowe ciastka na Halloween

🕒 60–75 Min   

Przygotowanie

- 1 Przygotuj pastę z dyni. Piekarnik nagrzej do 200 stopni. Umyj dynię i usuń nasiona. Następnie pokrój w grubą kostkę. Rozłóż kostki dyni na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku przez około 30 minut. Dynia powinna być miękka.
- 2 Wyciśnij cytrynę i wlej 1 łyżkę soku z cytryny do miski z oliwą, musztardą, solą, pieprzem, papryką w proszku i schłodzoną dynią. Miksuj blenderem do uzyskania kremowej konsystencji (dodaj trochę mleka, jeśli nie jest wystarczająco kremowe). Odstaw do lodówki na chwilę do ostygnięcia.
- 3 W przypadku węży Halloween ciasto francuskie pokrój poprzecznie na paski o szerokości 2 cm. Paski owiń luźno na około drewnianych patyczków lub pałeczek do sushi. Uformuj palcami na płasko „końcówkę głowy”. Uformuj koniec na ogon, w cienki czubek.
- 4 Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Z oliwek wytnij małe kształty na oczy węży. Ciasto zwilż lekko wodą. Umieść „oliwkowe oczy” na głowie.
- 5 Węże można teraz posypać makiem, sezamem lub pestkami dyni. Piecz w piekarniku przez około 10 minut na złoty kolor. W międzyczasie pokrój papryczki chili na języki, a następnie włóż je do ciasta francuskiego.

WSKAZÓWKA: Przed posypaniem posmaruj węże żółtkiem

