Сырные палочки с горчичным соусом

Добавил(а) Оля
16.06.11 02:45 -





Продукты

- Слоёное тесто – 500 гр.
- Сыр - 100 гр.
- Яйцо – 1 шт.
- Мак – 2-3 ст.л.

- Майонез – 3 ч.л., Горчица – 1 ч.л.



Сыр трём на средней тёрке.



Яйцо немного взбалтываем. Оно нам пригодится для смазывания.



Слоёное тесто раскатываем, толщиной 0,5 см. Нарезаем полоски шириной 1,5-2 см, длиной 13-15

Тесто смазываем яйцом.



Посыпаем маком.



Сверху посыпаем сыром.



Выкладываем на противень, оставляя место между палочками не менее 1,5 см.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут.



Для соуса смешиваем майонез и горчицу, 3:1.



Приятного аппетита!!!

Добавил(а) Оля
16.06.11 02:45 -

{kunena_discuss:14}