

# Paluszki serowe z ziołami i czarnuszką

**Czas wykonania:** 45 min – 1 h **Ilość porcji:** 7 - 8 porcji (1 porcja 400 kcal)

## **Składniki:**

- 250 g mąki
- 250 g sera białego
- 200 g masła
- 1 małe jajko
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka soli

## **Dodatkowo:**

- czarnuszka
- oregano
- mak
- papryka



## **Przygotowanie:**

Na stopnicę wsypać przesianą mąki, posiekane masło, zmielony w maszynce do mięsa ser, całe jajko oraz sól. Wyrobić energicznie ciasto.

Posypać stopnicę odrobiną mąki (pszennej lub krupczatki) i rozwałkować ciasto na grubości 5 mm. Z ciasta wyciąć paski 1 – 2 cm na 15 – 20 cm i posmarować roztrzepanym żółtkiem. Następnie posypać ulubionymi przyprawami i skrócić, tworząc cienkie paluszki.

Paluszki piec na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia przez 15 – 20 minut w 180 stopniach.

Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia i podawać z sosem czosnkowym lub domowym masłem orzechowym.