



Pipefarcas - juustotikut

Aineet: 1 muna tai 2 keltuaista
1 rkl valkoviiniä
1,25 dl jauhoja
riipaus suolaa
225 g kovaa juustoa, esim. cheddaria
öljyä paistamiseen

Valmistus: Vatkaa munat ja viini, sekoita jauhot ja suola joukkoon. Tee paksu mutta juokseva taikina. Leikkaa juusto ohuiksi tikuiksi (esim. 5 cm x 1,5 cm). Kasta tikkuja taikinassa ja paista keskilämmöllä 1 min. jokaiselta puolelta. Kuivaa talouspaperiin.

www.superkokki.com