

Olivové paličky

Tieto olivové paličky sú výborné na pohostenie pre akúkoľvek návštevu alebo ako chuťovka k vínu. Ak máte radi olivy, určite si ich zamilujete. A navyše farebná kombinácia tmavých a zelených olív v kombinácii s kysnutým cestom je vynikajúca. Čo povieť?

Počet porcií: 6 ks

Čas prípravy: 75 minút

[#skatulkavkuchyni](#) [#cesto](#) [#drozdie](#) [#kvasnice](#) [#kysnute](#) [#olivy](#) [#olivovyolej](#) [#olej](#) [#pohostenie](#) [#party](#) [#chutovky](#) [#jednohubky](#) [#oslava](#) [#zabava](#) [#jedlo](#) [#food](#) [#fasiangy](#) [#pecenie_nas_bavi](#) [#drozdiefala](#) [#pecenienasbavi](#) [#tycinky](#)

Zoznam surovín na cesto:

250 g Múka pšeničná polohrubá

100 ml Mlieko

50 ml Olej olivový

21 g Droždie FALA

18 g Soľ

5 g Cukor kryštálový

Zoznam surovín na náplň:

Čierne a zelené olivy

Postup prípravy:

Z mlieka, cukru a droždí si pripravíme kvások. Pridáme k nemu múku, olej, soľ a vypracujeme cesto. Necháme ho polhodinu vykysnúť a následne ho rozdelíme na menšie časti. Z pripraveného cesta urobíme dlhé valčeky. Olivy si napichneme na špajdlu, striedavo zelené a čierne, a potom okolo nich navinieme cesto. Paličky potom potrieme vajíčkom a pečieme pri teplote 200°C asi 10-15 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

