



Το πιο γρήγορο ορεκτικό με τρία υλικά: κριτσίνια σφολιάτας με πάστα ελιάς

Μερίδες: 30-60 κριτσίνια **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-20 λεπτά

Υλικά:

2 φύλλα σφολιάτας

1 κ.γλ. ξερή ρίγανη

[2 κ.σ. πάστα ελιάς καλαμών ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)

[2 κ.σ. πάστα πράσινης ελιάς ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ανοίγουμε το ένα φύλλο σφολιάτας, απλώνουμε ομοιόμορφα την [πάστα ελιάς καλαμών ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) στο ένα φύλλο σφολιάτας και πασπαλίζουμε με τη μισή ποσότητα της ρίγανης. Κόβουμε λωρίδες και πιάνουμε τις άκρες της κάθε λωρίδας και τις στρίβουμε προς την αντίθετη πλευρά, μέχρι να σχηματιστεί σπирαλ.
- 2) Ακολουθούμε ακριβώς την ίδια διαδικασία και για τα κριτσίνια με την [πάστα πράσινης ελιάς ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) και την υπόλοιπη ρίγανη.
- 3) Μεταφέρουμε τα κριτσίνια σε ταψί με λαδόκολλα, τα αλείφουμε με ελαιόλαδο και τα ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα για 15-20 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσουν. Όσο πιο κρύα είναι η σφολιάτα όταν μπει στον φούρνο, τόσο πιο τραγανή θα γίνει, οπότε αν χρειαστεί βάζουμε τα κριτσίνια για 10 λεπτά στο ψυγείο πριν τα ψήσουμε. Τα βγάζουμε τα αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε.