

Bryndzovo-syrové tyčinky

Potrebuje

- - Cesto:
- - 1 vajko
- - deco oleja
- - lyžicu soli
- - 250 ml vody
- - 500 g hladkej bielej špaldovej múky
- - jedno balenie sušených kvasníc
- - bryndza
- - smotana kyslá
- - tvrdý syr Karička
- - soľ

Postup

Vypracujeme si cesto, ktoré necháme asi hodinku podkysnúť, následne si ho dáme na pomúčenú dosku, vyvaľkáme, potrieme bryndzou zmiešanou so smotankou, posypeme nastrúhaným Karička syrom a nožíkom alebo vykrajovačkom celé cesto nakrájame na tyčinky hrubé tak ako nám chutia, poukladáme na plech s papierom na pečenie a dáme do rúry na 200 stupňov, asi na 25 minút.

Tento recept nám posielal: Peter z Piešťan

náročnosť: stredná

čas: dve hodinky

porcie: vela