

Syrové tyčinky

Potrebuje

- - 12 dkg Kariška
tehla
- - 1 dcl mlieko
- - 6 pl somotana na
šľahanie
- - 15 dkg maslo
- - 1 ks bielok
- - 20 dkg hladká
múka
- - soľ

Postup

V mlieku rozmiešame soľ. Kariška tehlu nastrúhame. Do mlieka pridáme syr, maslo, smotanu a vypracujeme cesto. Syrové cesto rozvaľkáme a nakrájame na tyčinky. Tyčinky potrieme bielkom. Môžeme ich posypať strúhaným syrom, kmínom, semienkami. Tyčinky so syrom pečieme v dobre vyhriatej rúre do ružova.

Tento recept nám posielala:	Veronika z Paty
nároenosť:	nízka
čas:	30 min
porcie:	4