

Cuketové tyčinky

Potrebuje

- - 1 stredne veľkú cuketu
- - 200 g hladkej múky (100 g hladkej špaldovej a 100 g hladkej pšeničnej)
- - 100 g masla
- - 3 strúčiky cesnaku
- - 3 ks Karička trojuholníčky
- - soľ
- - polovicu balíčka prášku do pečiva
- - syr
- - žltok na potretie
- - sezam
- - bylinky

Postup

Surovú cuketu umyjeme, nastrúhame na jemnom strúhadle a posolíme. Necháme odstáť 5 minút a cez plienku či utierku vyžmýkame vodu z cukety. Cuketu zbavenú vody dáme do misky, pridáme ostatné ingrediencie. Stuhnuté maslo nastrúhame na väčšom strúhadle.

Môžeme pridať nasekanú petržlenovú vňať, pažitku či bylinky podľa chuti.

Vzniknutú masu zmiesime do jednotného cesta a rukou ušľáame tyčinky.

Hotové tyčinky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie.

Potrieme ich žĺtkom, posypeme sezamom, syrom alebo rascou podľa chuti.

Tento recept nám posielal: Ivana z Malaciek

náročnosť: nízka

čas: 15 minút

porcie: 2