



# Slané tyčinky

asi 50 kusů



snadná příprava

do 15 minut



## Přísady::

### Na těsto:

250 g hladká mouka  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL sůl  
250 g máslo změkklé  
250 g tvaroh polotučný

### Na potření a posypání:

1 ks vejce rozšlehané  
sezamová semínka  
kmín

### Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)  
rádýlko

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem. Přidáme máslo, tvaroh a sůl a ručně vypracujeme dohladka. Zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše vyválíme z těsta plát, pomocí mašlovačky potřeme povrch vejcem a rádýlkem nakrájíme na proužky. Každý proužek posypeme kmínem nebo sezamem. Zatočíme a přeneseme na plechy vyložené papírem na pečení.
- 3 Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

- 4 Necháme vychladnout.

#### Tip:

- Výborné jsou též posypané pizza kořením nebo hrubou solí.

