



Sýrové tyčinky

asi 50 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta přivedeme v kastrůlku vodu s máslem do varu. Přidáme mouku smíchanou s Gustinem a solí a důkladně vymícháme dohladka. Směs vložíme do mísy, přidáme postupně vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň dohladka. Nakonec vmícháme kypřicí prášek a sýr. Cukrářský sáček s hladkou trubičkou naplníme těstem a na vymazaný plech tvoříme tyčinky asi 6 cm dlouhé. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme. Po dobu pečení troubu neotvíráme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Tyčinky necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu dipu v míse smícháme tvaroh s Creme VEGA. Přidáme nejmenší nastrohanou mrkev, nadrobno nakrájenou jarní cibulku a petrželku. Nakonec dochutíme solí a pepřem a podáváme s tyčinkami.

Tip:

- Sýrové tyčinky se skvěle hodí pro zamrazení. Rozmrazené před servírováním krátce ohřejeme v troubě.

Přísady::

Na těsto:

125 ml voda
25 g máslo
75 g hladká mouka
15 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
sůl
3 ks vejce
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
100 g tvrdý sýr strouhaný

Na dip:

250 g tvaroh nízkotučný
150 g Creme VEGA Dr. Oetker
1 ks mrkev
1 ks jarní cibulka
petržel hladkolistá čerstvá (svazek)
sůl dle chuti
pepř dle chuti

Ještě potřebujeme:

plechy na pečení
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou trubičkou
(Ø asi 1 cm)
struhadlo

