

Bramborové slané tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- polohrubá mouka 150 g
- máslo 150 g
- vařené brambory 200 g
- žloutky 2 ks
- mléko 2 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Na vál prosejeme polohrubou mouku, přidáme na jemno nastrouhané brambory, 1 žloutek, změkklé máslo, sůl a důkladně zpracujeme na těsto
2. Těsto ihned vyválíme na plát silný asi 2-3mm a pomocí rádélka vykrajujeme středně velké proužky (tyčinky)
3. Tyčinky položíme na tukem vymazaný a moukou pomoučený plech
4. Žloutek rozmícháme s mlékem a jednotlivé tyčinky jim potřeme, posypeme kmínem a pečeme v předehřáté troubě (180 °C) dozlatova.