

Kroucené tyčinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- strouhaný eidam 150 g
- listové těsto 400 g
- anglická slanina 100 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto rozdělíme na polovinu a každou velmi tence rozválíme. Sýr rozdělíme na polovinu a

posypeme jím 1 půlku těsta. Poklademe šunkou nebo anglickou a posypeme zbylým sýrem a kořením. Opatrně pomocí válku na takto připravené těsto přeneseme druhou půlku těsta a válečkem lehce rozválíme. Pořeme rozšlehaným vajíčkem a radýlkem nakrájíme úzké proužky, které zkroutíme (viz foto). Délku tyčinek si nakrájíme podle sebe. Dáme na plech s pečícím papírem, dáme do předehřáté trouby na 200°C a upečeme dočervena.

Tyčinky můžeme taky udělat jen se sýrem a svým oblíbeným kořením bez uzeniny.