

Kmínové tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těsto listové 1 balení
- kmín 1 ks
- mouka hladká 1 ks
- máslo 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto vyválíme na pomoučeném válu na silnější plát.

Rádýlkem nebo nožem vykrajujeme tenké proužky.

Plech vymažeme máslem, klademe proužky těsta a posypeme je kořením (mák, sezam, lněné semínko, kmín) a trochu posolíme.

Dáme do trouby vyhřáté na 150 °C. Pečeme asi 20 minut dozlatova. Jsou výborné teplé i studené.