

Snadné sýrové tyčinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- listové těsto 2 balení
- gouda 3 balení
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- sezamová semínka 1 balení
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto použijeme takové, které se kupuje už rozválené na pečicím papíře. Máme tak jistotu, že oba pláty budou stejně veliké. Na pracovní plochu si rozvineme první plát listového těsta. Necháme jej ležet na pečicím papíru, do kterého je zabaleno, vyrovnáme a potřeme hořčicí.

Poklademe plátky sýra nebo posypeme nastrohaným sýrem. Můžeme přidat i oblíbené koření nebo čerstvé bylinky.

Překryjeme druhým plátem listového těsta. Lehce přitiskneme k sobě.

Nakrájíme kolečkem na pizzu nebo rádýlkem, na pruhy široké asi 1,5 až 2 cm.

Pruhy - tyčinky, stočíme a poskládáme na plech vyložený pečicím papírem.

Potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme lněným nebo sezamovým semínkem, případně mákem nebo hrubou solí. sýrové tyčinky Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C, dokud nezezlátnou. Při použití plátkového sýra vám sýr určitě vyteče z tyčinky ven, připeče se a bude krásně křupavý. Právě to je na těchto tyčinkách opravdu výborné.

Tip: Můžeme křupat jen tak, nebo podávat třeba s chilli marmeládou.