

Domácí tyčinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Eidam 150 g
- Listové těsto 400 g
- Provensálské koření (nebo jiné vaše oblíbené) 2 lžička
- Šunka nebo Anglická slanina na plátky 100 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Listové těsto si rozpůlíme a každou polovinu dobře rozválíme na pomoučeném vále do tenké placky. Sýr nastrouháme najemno a rozdělíme na dvě půlky. Jeden plát listového těsta posypeme jednou půlkou najemno nastrouhaného sýru. Posypaný plát listového těsta poklademe šunkou nebo anglickou slaninou. Posypeme zbylým sýrem a provensálským kořením. Opatrně pomocí válečku přeneseme druhou půlku listového těsta a položíme na listové těsto naplněné. Opatrně pomocí válečku trošku poválíme (aby se spojilo). Potřeme rozšlehaným vajíčkem a ozdobným radýlkem nakrájíme na tenké proužky. Délku tyčinek si zvolíme dle sebe. Dáme na plech s pečícím papírem. Troubu předehřejeme na 200 stupňů a pečeme dozlatova.