

Rychlé slané tyčinky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Listové těsto 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Semínka slunečnic, dýní, mandlí, sezamu, kmínu... 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Při nákupu těsta přihlédneme k jeho složení, neboť výrobci rádi své receptury "vylepšují" sádlem nebo vejci. Těsto přijatelného složení rozválíme na pomoučené podložce asi na tloušťku 3 mm. Potom radýlkem nebo nožem nakrájíme proužky asi 2 cm široké a 8 cm dlouhé (není podmínkou). Potřeme vodou namísto vejce. Jen lehce posypeme solí a výše uvedenými semínky. Přendáme na plech a pečeme při teplotě 180 -200 stupňů. Tyčinky rády vystřídají sladké vánoční pečivo a jsou příjemnými společníky konce roku.