

Brynzové tyčinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Brynza 250 g
- Máslo 250 g
- Sůl 1 lžička
- Jedlá soda 0.5 lžička
- Vejce na potřetí 1 ks
- Mák 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku, brynzu, máslo, sůl a jedlou sodu zpracujte a nechte chvíli odležet. Na pomoučněném vále vyválíme těsto na tloušťku půl centimetrů a krájejte rádýlkem tyčinky. Přeneste je na plech, potřete rozšlehaným vajíčkem a posypte buď sezamem, mákem nebo kmínem. Upečte do zlatová v troubě vyhřáté a 180 stupňů.