

Šunkové tyčinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 450 g
- Šunka 150 g
- Rozmarýn 1 špetka
- Sezamová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Listové těsto vyválíme na tloušťku 3 mm a rozdělíme na dvě části. Na jeden čtverec nasypeme pokrájenou šunku a rozmarýn. Přeložíme ho druhou polovinou a kraje přitlačíme. Položíme na velký, papírem vyložený plech a ostrým nožem nakrájíme na tyčinky, široké asi 2,5 cm. Potřeme je rozkvedlaným žloutkem a posypeme sezamem, kmínem, nemletého mákem. Pečeme asi deset minut při teplotě 220 stupňů.