

Bryndzové tyčinky

Potrebuje

- - 15 dkg bryndza
- - 15 dkg tvrdý syr Karička
- - 30 dkg hladká múka
- - 30 dkg maslo Hera
- - soľ podľa chuti
- - vajíčko na potretie
- - mak

Postup

Bryndzu, nastrúhaný syr Karička ,maslo, múku, soľ, pomiešame a vypracujeme cesto, cesto dáme do chladničky na 15 minút odpočinúť, potom cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 5 mm, cesto potrieme vajíčkom, posypeme makom, posolíme, pokrájame, dáme na plech vyložený papierom na pečenie. Pečieme pri 200st do ružova.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie: 50 ks