

Výborné tyčinky

Potrebuje

- - 500 g múky
- - 250 g masla
- - 1 ks droždie
- - 0,5 l mlieka
- - 1 ks vajce
- - 1 ks kyslá smotana
- - soľ
- - cukor
- - 250 g Karička tehla
- - 100 g slanina

Postup

Spravíme si kvások. Spracujeme cesto. Cesto uložíme do chladničky na hodinku. Potom rozvaľkáme na tenko, posypeme slaninkou a prekladáme a prekladáme. Nakoniec narežeme pásiky cca 2 cm široké. Potrieme vajíčkum, posypeme Karička tehlou a pečieme.

Tento recept nám posielal: Margita z Komárna

náročnosť: stredná

čas: 90 minút

porcie: 20