

Domácí sýrové tyčinky (se sezamem, mákem...)



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 30min , Porce: **10**

1505 kalorií , **3 g** cukrů , **96 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Vero Fra

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-syrove-tycinky-se-sezamem-makem>

Příprava

Smícháme máslo a mouku na drobné těsto (cca 140 gramů mouky na 60 gramů másla, já odhadovala podle toho, jak vypadá těsto), pak vmícháme vejíčko (k poměru je to 1x vejíčko na dané množství mouky a másla), nastrouhaný čedar (cca 60 gramů), když se těsto hodně lepí, tak přisypeme ještě trochu mouky. Pak vyválíme na cca 3 - 5 mm plát, vyřízneme plátky 1 cm x 15 cm, dáme na plech (já krouším do volnějších spirálek), posypeme tím, co je doma - sezam, mák, hrubozrnná sůl, zbytek čedaru apod., pak pomažeme vejíčkem a dáme do trouby - cca 15 min na 180°C. Jsou chutné samotné a hodí se k různým dipům a pomazánkám.



Ingredience

- ✓ 140 g hladké mouky + pod těsto na rozválání
- ✓ 60 g másla
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 g čedaru (cheddar)
- ✓ hrst máku - pokud chcete
- ✓ hrst sezamu - pokud chcete
- ✓ lžice hrubozrnné soli - pokud chcete

Kategorie

Silvestr, Zima, Finančně nenáročná, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení