

Oštěpkové tyčinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: **10**

2750 kalorií , **6 g** cukrů , **140 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/ostepkove-tycinky>

Příprava

Do preosiatej múky primiešame postrúhaný oštiepok, prelisované zemiaky, vajcia, pokrájané maslo, korenie a soľ. Vypracujeme cesto, ktoré necháme 1 až 2 hodiny odpočívať v chlade. Potom cesto rozvaľkáme, poskladáme na štvormo a dáme opäť na chvíľu do chladu. Z cesta vykrajujeme tyčinky, potrieme ich vajcom, posypeme rascou a upečieme v rúre.

Tip k receptu

Je to výborná chuťovka k pivu a vínu.

Ingredience

- 150 g másla
- 150 g nastrouhaného uzeného syru (Oštiepok)
- 300 g hladké mouky
- 2 vejce
- 150 g uvařených brambor
- sůl a pepř podle chuti
- troška kmínu na posypaní

Kategorie

Silvestr, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník