



Suroviny

Suroviny na 1 dávku:

100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia nebo Provolone piccante

100 g hladké mouky

¼ lžičky prášku do pečiva

2 lžíce mléka

80 g másla

na ozdobu pepř, sůl, sezam, sýr

žloutek na potřetí

SÝROVÉ TYČINKY

Křupavá slaná pochoutka nejenom k vínu. Tyčinky ze sýru Gran Moravia.

Příprava:

Všechny suroviny spojte v těsto, které nechte v lednici minimálně 30 minut odležet. Poté těsto vyválčete na tenčí plát a radýlkem vytvoříte tyčinky. Potřete žloutkem a ozdobte dle chuti hrubou solí, kmínem, sýrem nebo sezamem. Pečte ve středně vyhřáté troubě dozlatova.



PŘEDKRMY



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST