

Tyčinky s Olomouckými tvarôžkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z múky, masla, strúhaných tvarôžkov, vajec (1 ks) a štipky soli vypracujeme vláčne cesto (pokiaľ by bola múka príliš suchá, môžeme pridať jednu, dve lyžice mlieka alebo vody). Vyvaľkáme ho na 3 mm hrubú placku, nakrájame z nej tyčinky, ktoré potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme rascou. Pečieme do ružova v predhriatej rúre.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 250 g
- **Olomoucké tvarôžky Malé 100 g** - 200 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 0.5 g
- **Rasca** - 10 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

