

Slané rascové chrumkavé tyčinky

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmäknuté maslo alebo tuk nakrájame na kocky, pridáme nastrúhaný syr a dve celé vajcia. Z týchto prísad ručne uhnetieme cesto. S cestom pracujeme opatrne. Iba natoľko, aby sa suroviny pekne premiešali a spojili. Na pomúčenej doske cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 2 cm, posypeme múkou a preložíme sprava do stredu, zľava do stredu (na tretiny, ako obálku). Cesto teraz otočíme o 90 stupňov a zopakujeme rozvaľkanie a preloženie na tretiny. Cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 1 cm, potrieme ho rozšľahaným žĺtkom, posypeme soľou, rascou a paprikou. Pomocou kolieska nakrájame cesto na tyčinky (alebo ľubovoľné tvary) a opatrne ich poukladáme na plech. Medzi tyčinkami necháme trochu medzeru, pretože pri pečení zväčšia objem. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 °C asi 15 - 18 minút dozlatista. Tyčinky necháme trochu vychladnúť na plechu.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 280 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 320 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 250 g
- **Rasca** - 5 g
- **Žítok** - 28 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

