

Syrové tyčinky bez lepku

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame dohromady múku, papriku, soľ a čierne korenie. Spracujeme maslo s múkou. Vmiešame 3/4 nastrúhaného syra. Pridáme rozmiešané vajíčko. Necháme uležať 10 minút. Cesto rozvaľkáme na hrúbku 4 mm. Placku pokrájame na 4 mm široké prúžky. Na plech potretý olejom rozložíme prúžky cesta, potrieme ich vajcom a posypeme paprikou, zvyškom syrom a nasekanými mandľami. Pečieme v predhriatej rúre 15 až 18 minút.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 75 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 25 g
- **Paprika sladká mletá** - 2.5 g
- **Mandle jadrá** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

