Domácí sýrové tyčinky (se sezamem, mákem...)

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: **10**

1505 kalorií , **3 g** cukrů , **96 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Vero Fra

Odkaz: https://srecepty.cz/domaci-syrove-tycinky-se-sezamem-makem

Příprava

Smícháme máslo a mouku na drobivé těsto (cca 140 gramů mouky na 60 gramů másla, já odhadovala podle toho, jak vypadá těsto), pak vmícháme vajíčko (k poměru je to 1x vajíčko na dané množství mouky a másla), nastrouhaný čedar (cca 60 gramů), když se těsto hodně lepí, tak přisypeme ještě trochu mouky. Pak vyválíme na cca 3 - 5 mm plát, vyřízneme plátky 1 cm x 15 cm, dáme na plech (já kroutím do volnějších spirálek), posypeme tím, co je doma - sezam, mák, hrubozrnná sůl, zbytek čedaru apod., pak pomažeme vajíčkem a dáme do trouby - cca 15 min na 180°C. Jsou chutné samotné a hodí se k různým dipům a pomazánkám.

Ingredience

- 140 g hladké mouky + pod těsto na rozválení
- 60 g másla
- 2 vejce
- 100 g čedaru (cheddar)
- hrst máku - pokud chcete
- hrst sezamu - pokud chcete
- lžíce hrubozrnné soli - pokud chcete

Kategorie

Silvestr, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení