

Slané tvarohové tyčinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 8min
Celkový čas: 53min , Porce: 12

5953 kalorií , **10 g** cukrů , **421 g** tuků , **161 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/slance-tvarohove-tycinky>

Příprava

Smíchejte tvaroh, mouku a tuk, vyválejte na pomoučeném vále na tloušťku 0,5 cm a nakrájejte na tyčinky nebo kosočtverce. Přeneste je na vymazaný a moukou vysypaný plech, potřete rozšlehaným vejcem, posypte kmínem, sýrem a sezamem a vložte do trouby. Pečte asi 8 minut. Výborná chuťovka k pivu a vínu.

Ingredience

- 500 g jemného tvarohu
- 500 g hladké mouky
- 500 g Hery
- 1 lžička soli
- 1 lžíce kmínu
- 1 lžíce sezamu
- 1 vejce
- 2 lžíce strouhaného sýra

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Návštěva, Párty občerstvení

