

Ingrediencie

200 g smotany na šľahanie, 2 lyžičky soli, 2 lyžičky grilovacieho korenia, 150 g masla, 50 g Hery, 50 g masti, 5 strúčikov cesnaku, 1 žltok, 500 g hladkej múky, 1 prášok do pečiva, 250 g udeného syra

povrch: 1 bielok, sezamové semienka, drvená rasca

Postup

Syr najemno nastrúhame, tuk necháme zmäknúť pri izbovej teplote. Do misky nalejeme smotanu, pridáme zmäknutý tuk, korenie, rozmačkaný cesnak, žltok, soľ a nakoniec múku zmiešanú s práškom do pečiva a syrom. Premiešame. Cesto preložíme na pomúčenú dosku a rukami vypracujeme. Cesto rozdelíme na polovicu. Každú rozvalkáme na hrúbku cca 3 mm a radielkom nakrájame ľubovoľne dlhé tyčinky. Potrieme bielkom a vrch posypeme zmiešanou zmesou semienok a rasce. Tyčinky preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 190 stupňov cca 15 minút doružova.

zdroj: www.toprecepty.cz

