

### Ingrediencie

250 g cukety, 300 g hladkej múky, 1 prášok do pečiva, 7 strúčikov cesnaku, 100 g mäkkého masla, soľ, mleté čierne korenie, 1 vajce na potretie, sezam

### Postup

Cuketu nastrúhame najemno aj so šupkou, posolíme a necháme chvíľu vypotiť.

Do múky pridáme prášok do pečiva, najemno nastrúhaný cesnak, maslo, soľ, mleté korenie a vyžmýkanú cuketu.

Vypracujeme hladké cesto, ktoré zabalíme do fólie a necháme v chladničky pol hodiny odpočinúť.

Cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku cca 5 mm a radielkom nakrájame tyčinky.

Preložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajíčkom, posolíme a posypeme sezamom.

Pečieme pri teplote 200 stupňov cca 15 minút dozlatista.

Piekla som z dvojitej dávky.

# Cuketové tyčinky

Streda, 07 August 2019 06:24

---

