

# Tvarohové tyčinky

## Potrebuje

- - 25 dkg tvaroh
- - 15 dkg Karička tehla
- - 35 dkg hladká múka
- - 25 dkg Hera
- - pol sáčka kypriaceho prášku
- - soľ
- - 1 ks vajíčko
- - rasca
- - sezam

## Postup

Tvaroh, hladkú múku, maslo Hera, nastrúhanú Karička tehlu, kypriaci prášok a soľ zmiešame a vypracujeme cesto na pomúčenej doske. Rozvaľkáme na hrúbku asi pol cm. Cesto natrieme vajíčkom, posypeme rascou alebo sezamom a vykrajujeme tyčinky. Naukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri 190°C dozlatista.

---

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 40 porcií