

# Syrové tyčinky

## Potrebuje

- - 20 dkg hladkej múky
- - 6 dkg margarínu
- - 1 ks Karička črievko
- - 1,5 dkg droždia
- - trocha mlieka na kvások
- - 1 vajce
- - za hrst' nastrúhaného tvrdého syra
- - soľ

## Postup

Na doske zmiesime múku, margarín, Karička črievko, vajce a vo vlažnom mlieku vykysnuté droždie. Cesto vyvalkáme, potrieme rožšľahaným, osoleným vajcom a posypeme postrúhaným syrom. Pečieme do chrumkava a zlatista 20-25 minút na papieri na pečenie.

---

Tento recept nám posielala: Mária z Rimavskej Soboty

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 20