

Chrumkavé Karička tyčinky

Potrebuje

- - 250 g hladkej múky
- - 200 g masla
- - 200 g Karička tehla (nastrúhaná)
- - 1 čl soli
- - 50 ml mlieka
- - 1 ks vajce
- - 25 g Karička tehla (na posypanie)

Postup

Múku zmiešame so soľou a maslom. Pridáme Karička tehlu, mlieko, jedlú sódu a vypracujeme hladké cesto. Rúru nastavíme na 200 stupňov. Vyvaľkáme cesto hrubé cca 4-5 mm. Nakrájame na tenké tyčinky, potrieme rozšľahaným vajčíkom, posypeme Karička tehlou a soľou. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme vo vyhriatej rúre 12-15 minút.

Tento recept nám posielala: Veronika z Paty
náročnosť: stredná
čas: 30 minút
porcie: 4