

Tyčinky s rascou

Potrebuje

- - 250 g polohrubej múky
- - 1 vajce
- - 150 g masla
- - 100 ml kyslej smotany
- - 1 ks Karička črievko
- - droždie
- - soľ
- - rasca

Postup

Droždie rozmiešame v smotane, pridáme múku, soľ, žĺtko, maslo, Karička črievko, vymiešame cesto. Necháme vykysnúť, rozvaľkáme. Potrieme bielkom, krájame tyčinky, posypeme rascou, pečieme 15 minút.

Tento recept nám posielala: Marta z Banskej Bystrice

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 6