

Slané kmínové křupavé tyčinky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Změklé máslo nebo tuk nakrájíme na kostičky, přidáme nastrouhaný sýr a dvě celá vejce. Z těchto přísad ručně uhněteme těsto. S těstem pracujeme opatrně. Pouze natolik, aby se suroviny pěkně promíchaly a spojily. Na pomoučeném vále těsto rozválíme na tloušťku asi 2 cm, posypeme moukou a přendáme zprava do středu, zleva do středu (na třetiny, jako obálku). Těsto nyní otočíme o 90 stupňů a zopakujeme rozválení a přeložení na třetiny. Těsto rozválíme na tloušťku asi 1 cm, potřeme ho rozšlehaným žloutkem, posypeme solí, kmínem a paprikou. Pomocí rádýlkem nakrájíme těsto na tyčinky (nebo libovolné tvary) a opatrně je poklademe na plech. Mezi tyčinkami necháme trochu mezeru, protože při pečení zvětší objem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 15-18 minut do zlatova. Tyčinky necháme trochu vychladnout na plechu.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 280 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 300 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g

