

Silvestrovské tyčinky z tvarohu

Suroviny

- 250 g hladké mouky
- 250 g tvarohu (měkký)
- 250 g Hery
- 1 lžička soli
- 1 vejce na pomazání
- hrubozrnná sůl, koření

Postup

Sůl smícháme s hladkou moukou, přidáme tvaroh a Heru a vypracujeme hladké těsto. Rozdělíme na 4 díly a z jedné čtvrtky vyválíme na pomoučeném vále 3 mm silný plát. Na plech dáme pečicí papír a přendáme na něj obdélník z těsta, který jsme vyřízli pomocí rádylka. Pomazeme vejcem a nakrájíme na obdélníky dle požadovaného tvaru tyčinek. Posypeme solí nebo kořením a pečeme na 190°C cca 18 min. dozlatova.