Slané tvarohové tyčinky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	měkký tvaroh
250 g	hladká mouka
250 g	máslo
2 ks	vejce
1 ks	žloutek na potření
	sůl, kmín a sezamové semínko na posypání

Postup přípravy

Z tvarohu, hladké mouky, změklého másla a vajec vytvoříme pevné těsto a necháme asi hodinu odpočinout v lednici. Těsto rozválíme na pečicím papíru a nakrájíme ho na tyčinky libovolné šířky. Potřeme rozšlehaným žloutkem, posypeme solí a kořením dle libosti. Pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova. Necháme vychladit na plechu.