

NajPečenie



Slané tyčinky z falošného listkového cesta

Švindľovanie, za ktoré vás každý pochváli.

Potrebuje:

600 g	múka hladká
200 g	Palmarín
8 lyžica	mlieko
2 lyžica	olej
	soľ
1 ks	vajcia
	rasca celá

Postup:

Z múky, masla, mlieka a troška soli vypracujeme cesto, ktoré potom rozvalkáme a prekladáme z prava do ľava a z hora na dol. Opakujeme 4x po 20 min. Potom cesto necháme v chlade postáť aspoň 2 hodiny.

Potom cesto rozvalkáme, nakrájame na tyčinky, natrieme rozšľahaným vajcom a posypeme rascou a soľou. Tyčinky poukládame na vymastený plech a upečieme do zlatista.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
