Tyčinky z kynutého těsta s Jihočeskou zakysanou smetanou bez laktózy a česnekovým dipem

40 minut difficulty ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 400 g hladké mouky
- 150 g Jihočeské zakysané smetany bez laktózy do těsta + 1 balení Jihočeské zakysané smetany bez laktózy do dipu
- 1 lžíce oleje
- 1 lžička cukru
- 20 g čerstvého droždí
- 2 špetky soli
- 150 ml vlažné vody
- olej na smažení
- 1 stroužek česneku
- 1 hrst pažitky
- 1 hrst petrželky
- sůl
- 1 lžička citronové šťávy

Instructions for preparation:

V míse smícháme mouku, droždí, cukr, vlažnou vodu, 2 špetky soli, olej a 150 g Jihočeské zakysané smetany bez laktózy. Vypracujeme hladké těsto a necháme kynout pod utěrkou. Z vykynutého těsta uděláme malé bochánky (cca 30 g), ze kterých vyválíme cca 15 cm dlouhé válečky. Necháme cca 15–20 minut pod utěrkou. Mezitím v misce smícháme Jihočeskou zakysanou smetanu bez laktózy, najemno nastrouhaný česnek, petrželku a pažitku, citronovou šťávu a sůl. Tyčinky smažíme ve větším množství oleje a podáváme s česnekovým dipem.