Sýrové tyčinky z pomazánkového bez laktózy



20 minut náročnost ●○○○

Jednoduché rychlé vděčné, takové jsou sýrové tyčinky z pomazánkového. Vyzkoušejte náš recept, který je navíc bez laktózy.

Ingredience

- 1 balení Tradičního pomazánkového bez laktózy
- 150g bezlepkové mouky
- 100 g nastrouhaného sýra, například goudy (50 g ponechte na posypání)
- 1/2 kávové lžičky sladké nebo pálivé papriky
- 1 kávová lžička soli
- teplá voda s 1/4 lžičky sody na potření + mák, hrubá sůl, lněné semínko či sezam

Návod na přípravu:

Tradiční pomazánkové od Madety, mouku, nastrouhaný sýr gouda, papriku a sůl vymíchejte v hladké těsto a nechte alespoň hodinu odpočinout v ledničce.
Těsto rozvalte na placku o výšce cca 0,5 cm. Předehřejte troubu na 180 °C. Vykrojené tyčinky přeneste na plech vyložený pečicím papírem. Krekry potřete sodovou vodou a posypte mákem, sezamem či lněným semínkem. Pečte do zlatova.