

## **Tyčinky z jogurtu máte hotové jen za 10 minut. Slaný „snack“, který si můžete dopřát jen tak večer k televizi**



Tyto lehké tyčinky z jogurtového těsta posypané sýrem a kmínem jsou dokonalé. Hotové je máte za 10 minut.

### **Co budeme potřebovat pro přípravu jogurtových tyčinek:**

#### **ingredience:**

- 40 dkg mouky
- ¼ prášku do pečiva
- 18 dkg másla
- 3 dl jogurtu
- špetka soli

#### **navrch**

- 1 vajíčko
- strouhaný sýr
- kmín

#### **postup:**

- Mouku a prášek do pečiva dáme do jedné misky, přidáme sůl a máslem rozdrobíme.
- Pak přilijeme i jogurt a vypracujeme těsto.
- Těsto na moučné straně rozválíme, nařežeme na kousky podle vlastní vůle a položíme na plech.
- Vajíčkem potřeme tyčinky a posypeme strouhaným sýrem nebo kmínem.
- Pečeme přibližně 25 minut při 180 stupních.