

## Tyčinky z jogurtu

- 40 dkg mouky
- $\frac{1}{4}$  prášku do pečiva
- 18 dkg másla
- 3 dl jogurtu
- špetka soli

### navrch

- 1 vejíčko
- 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.
- Vejíčkem potřeme tyčinky a posypeme strouhaným sýrem nebo kmínem.
- Pečeme přibližně 25 minut při 180 stupních.

