

# Tyčinky s vůní Itálie

Voňavé bylinkové tyčky pro nečekanou návštěvu i k televizi.

Na 12–15 tyčinek potřebujete:

- 250 g hladké mouky
- 10 g (asi čtvrtinu kostky) čerstvého droždí
- 170 ml studené vody
- 1 lžičku soli
- 40 ml olivového oleje

**Čerstvé koření:**

- 1–2 větvičky čerstvého rozmarýnu
- hrst čerstvého oregana nebo 3–4 větvičky čerstvého tymiánu (vyberu si jen jeden druh)

**Důležité:**

Koření by mělo být čerstvé, se sušeným nebudou tyčinky tak krásně vonět.



**Postup:**

Všechny suroviny důkladně promíchejte v míse. Mouku prosejte, droždí nadrobte, koření nasekejte na drobné kousky. Když je těsto hladké a pružné a dobře spojené, nechte ho aspoň hodinu odpočinout. Čekejte, až zdvojnásobí objem a zpórovatí. Těsto vyválejte a buď jen nakrájejte na tenké pásy a vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem, nebo si pomozte formou na dekorování. Pokud pečete na plechu, nechte mezi

tyčinkami dostatek místa, protože v troubě ještě maličko nakynou. Potřete tyčinky olivovým olejem. Pečte v troubě při 220 °C do zlatova. Tenké tyčinky jsou hotové za 10 minut, silnější za 15–20 minut. Tyčinky z formičky rychle vyklopte (jdou ven lehce) a po chvíli můžete dát do trouby další várku. Servíruju je obvykle s dipem ze zakysané smetany a čerstvých bylinek nebo s výběrem kvalitních sýrů.

**Moje vylepšení:**