

Tyčinky s vôňou Talianska

Voňavé bylinkové tyčky pre nečakanú návštevu aj k televízoru.

Na 12–15 tyčíniek potrebujete:

- 250 g hladkej múky
- 10 g (asi štvrtinu kocky) čerstvého droždia
- 170 ml studenej vody
- 1 lyžičku soli
- 40 ml olivového oleja

Čerstvé korenie:

- 1–2 vetvičky čerstvého rozmarínu
- hrst čerstvého oregana alebo 3–4 vetvičky čerstvého tymianu (vyberiem si len jeden druh)

Dôležité:

Korenie by malo byť čerstvé, so sušeným nebudú tyčinky tak krásne voňať.



Postup:

Všetky suroviny dôkladne premiešajte v mise. Múku preosejte, droždie nadrobte, korenie nasekajte na drobné kúsky. Keď je cesto hladké, pružné a dobre spojené, nechajte ho aspoň hodinu odpočinúť. Čakajte, kým zdvojnásobí objem a bude pórovité, Cesto vyvalkajte a buď len nakrájajte na tenké pásy a uložte na papier na pečenie priamo na plech, alebo si pomôžte formou na dekorovanie. Pokiaľ pečiete na

plechu, nechajte medzi tyčinkami dostatok miesta, pretože v rúre ešte máličko nakysnú. Potrite tyčinky olivovým olejom. Pečte v rúre pri 220 °C dozlata. Tenké tyčinky sú hotové za 10 minút, tučnejšie za 15-20 minút. Tyčinky z formičky rýchlo vyklopte (idú von ľahko) a po chvíli môžete dať do rúry ďalšiu várku. Servírujú sa obvykle s dipom z kyslej smotany a čerstvých byliniek alebo s výberom kvalitných syrov.

Moje vylepšenie: