**Fašiangové syrové tyčinky od Jurajka**

**Budeme potrebovať:**

* 500 g hladkej múky
* 120 g zmäknutého masla
* 140 g taveného syra
* 2 kelímky kyslej smotany
* 3 lyžičky soli
* 1 vajce
* 1 žĺtok
* 1 prášok do pečiva

**Na posypanie**  
Všetko je podľa Vašej chuti. Môžete použiť sezamové semienka, rascu, údený syr, tvrdý syr...

##### **1)**

Všetky ingrediencie zmiešame v miske. Vypracujeme hladké cesto. Ak sa Vám zdá moc riedke, pridajte hladkú múku. Rozvaľkajte si cesto na pomúčenej doske. Na hrúbku zhruba 1-1,5 cm. Rúru si nastavíme na 180 stupňov.

##### **2)**

Potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme ingredienciami ktoré sme vybrali. Cesto narežeme na pásiky. Vzniknuté pásiky ešte nožom prepolíme na polovičné pásiky. Plech si vystelieme papierom na pečenie.

Pásky preložíme na plech. Pečieme do zlatista 20-25 minút.

**Prajeme Vám dobrú chuť!**