

TYČINKY SE VZKAZEM

SPOTŘEBA: 100 g parmezánu, 100 g balkánského sýra, 200 g hladké mouky, 200 g studeného másla, 5 větších snítek čerstvého rozmarýnu

Oba sýry na jemno nastrouháme a smícháme s prosetou hladkou moukou. Při-

dáme na malé kousky pokrájené máslo a rozmarýn otrhaný z větviček. Zpracujeme na hladké, vláčné těsto. Zabalíme do potravinové fólie a necháme alespoň 1 hod vychladit v lednici. Vychlazené těsto na válu rozválíme pomocí válečku na výšku asi 0,5 cm a nožem nakrájíme na obdélníčky velké asi 20 x 3 cm (přizpůsobte svému plechu na pečení). Plechy vyložíme pečicím papírem a klademe na ně proužky těsta asi 4 cm

od sebe, přičemž je ještě chytíme za oba konce a otočíme několikrát do protisměru – vzniknou pěkné spirálky. Pečeme na 180 °C asi 15 – 20 min.

Dokončení – Střed každé tyčky omotáme proužkem hedvábného papíru a ovážeme. K vázačce připevníme cedulku se vzkazem a malou ozdůbku.

Dárkovou visačku vysekne pomocí speciální raznice (od 249 Kč; www.scrap-studio.cz).

