

## Kroucené tyčky a uzly se sezamem

**Příprava:**  
10 minut

**Teplota vřívání:**  
10 minut

**Počet kusů:** asi 24



**1 plát listového těsta**

**1 rozšlehané vejce**

**20 g nastrohaného čedaru**

**1 lžičce sezamových semínek**

1. Troubu rozehřejeme na 210 °C. Větší plech vyplačneme studenou vodou.

2. Plát těsta rozdělíme na pruhy široké asi 2 cm a dlouhé 8–10 cm.

3. Polovinu pruhů třikrát zakroutime, z ostatních vytvoříme uzly a rozmístíme na plech.

4. Tyčky a uzly potřeme rozšlehaným vejcem

a posypeme nastrohaným sýrem a sezamem. Pečeme 10 minut dozlatova. Necháme vychladnout na drátěné podložce.

**Poznámka:** Rozmanitým tvarům nastroženého pečiva se meze nekladou. Právě zde můžete uplatnit svou fantazii. Kroucené tyčky a uzly můžeme připravit už 2–3 dny předem. Uložíme je do dobře uzavřené nádoby na chladné a suché místo.

### RADA

Některé tyčky a uzly můžeme pro změnu posypat mákem a mořskou solí. Můžeme se rozhodnout i pro sládkou verzi tohoto pečiva – těsto nakrájíme na delší proužky, z nichž utvoříme obloučky. Posypeme je cukrem a skořicí a upečeme stejným způsobem.

*Kroucené tyčky a uzly se sezamem*



1. Připravu kroucených tyček a uzly: těsto nejprve nakrájíme na proužky široké 2 cm.



2. Jednu polovinu proužků zakroutime, druhou polovinu zarolujeme.



3. Pečivo rozložíme na plech a potřeme rozšlehaným vejcem.



4. Hotové tyčky a uzly opatrně přeneseme na drátěnou podložku a necháme je vychladnout.