



### Hozzávalók:

20 dkg rétesliszt, 1-1 késhegynyi só és szódbikarbóna, 12 dkg vaj, 10 dkg reszelt sajt, 2 tojássárgája, 1 evőkanál tejföl  
a nyújtáshoz: finomliszt  
a tepsi kikenéséhez: 2 dkg vaj  
a lekenéséhez: 1 tojássárgája  
a tetejére: reszelt sajt

1. A lisztet a sóval és a szódbikarbónával összeforgatjuk. A kisebb darabokra vágott hideg vajjal elmorzsoljuk, majd a reszelt sajttal, a tojássárgájával és a tejföllel összegyúrjuk. Cipót formálunk belőle és letakarva hűtőszekrénybe tesszük legalább 1 órára.
2. Enyhén belisztezett gyúrólapon 4-5 milliméter vastagságúra nyújtjuk, derelyevágóval ujjnyi hosszú csíkokra vágjuk. Enyhén kikent vagy sütőpapírral bélelt tepsire sorakoztatjuk, fölvert tojássárgájával lekenjük, tetejüket reszelt sajttal megszórjuk.
3. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) 12-14 perc alatt pirosasra sütjük.

### Megjegyzés

- A receptben szereplő ropogós sajtos rúd a képen hátul látható, előtte klasszikus sós teasütemény és sajtos kosárcák vannak, ezek receptjeit lásd külön.

Kb. 20 darab

Elkészítési idő: 30 perc + pihentetés

Egy darab: 113 kcal