

NajPečenie



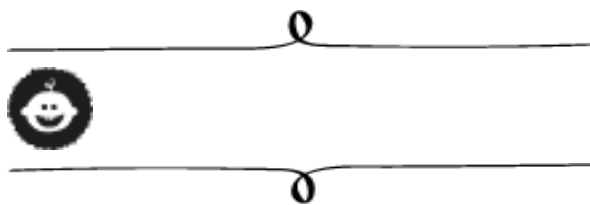
Potrebuje:

1 kg	múka polohrubá
1/2 liter	mlieko
3 ks	vajcia
300 ml	olej
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	sušené mlieko
1 ks	droždie
2 lyžica	cukor kryštálový
2 lyžička	soľ
	lekvár ľubovľný
1 ks	vajcia

<i>Celkový čas prípravy:</i>	70 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Rožteky s lekvárom

Lekvárové rožteky ako od starej mamy. Skúste recept s fotopostupom.



Postup:



Do misky pripravíme múku, urobíme jamku a urobíme kvások. Keď kvások vykysne, tak pridám ostatné suroviny a vypracujem vláčne cesto.



Cesto nechám vykysnúť na teplom mieste.



Po vykysnutí cesto vyvál'am na doske a rozdelím na 8 častí a urobím guľky.



Každú guľku vyvál'kám do kruhu, rozkrojím na trojuholníky a plním lekvárom. Postáčam a sformujem rožtek.



Rožteky poukladám na vymastený plech a potriem rozšľahaným vajcom a

NajPečenie

upečiem.