

NajPečenie



Babičkine rožteky

Jeden z tradičných receptov, ktoré pripomínajú detstvo.

Potrebuje:

500 g	múka polohrubá
40 g	droždie
2 ks	žltok
2 lyžica	cukor kryštálový
1/4 liter	mlieko
1/2 bal.	prášok do pečiva
2 dl	olej
štipka	soľ
	orechy mleté
	mak
	tvaroh
	cukor práškový

Postup:

Urobíme kvások. Spracujeme cesto (miesime minimálne 20 minút). Rozdelíme na časti, ktoré vyvalkáme a tie delíme na trojuholníky. Naplníme a necháme 20 minút podkysnúť na plechu. Pečieme do ružova. Rožteky môžete naplniť aj lekvárom alebo nutelou.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
