

# NajPečenie



## Babičkine rožteky

Pre milovníkov sliviek je tento recept ako stvorený. (S fotopostupom)

### Potrebuje:

<b>350 g</b>	lístkové cesto
<b>440 g</b>	slivkový lekvár
<b>1 ks</b>	vajcia
<b>100 g</b>	cukor práškový

### Postup:



Lístkové cesto rozvalkáme na hrúbku asi pol centimetra.



Potom si cesto nakrájame na rovnaké štvorce približne 6x6cm. Do stredu dáme lekvár a konce spojíme a pritlačíme aby nám lekvár počas pečenia nevytiekol.



Takto pripravené rožteky potrieme žĺtkom a dáme na plech, ktorý sme si pokropili vodou. Pečieme pri teplote 150 stupňov asi 15 min. Hotové rožteky posypeme práškovým cukrom.

---

*Celkový čas prípravy:* **15 min.**

*Čas pečenia:* **15 min.**

*Teplota pečenia:* **150 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ťažšie**

*Počet porcií:* **-**

---