

NajPečenie



Balkánska višňová "pita"

Lahodná štrúdl'a pre všetkých. Pozrite si fotopostup s receptom na tento koláč nižšie.

Potrebuje:

cesto

1 balíček Filo cesto

plnka

400 g mrkva

1 podľa potreby olej

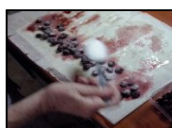
1 podľa potreby kryštalový cukor

1 podľa potreby detská krupica

Postup:



Na stol si dáme 1 plát filo cesta. Pokvapkáme ho 1 pl oleja a posypeme 1 pl kryštalového cukru



Na prvý plát položíme druhý a rovnako postupujeme s cukrom a olejom. Pokračujeme tretím plátom a postup zopakujeme. Na tretí plát lyžicou poukladáme višne. Tie posypeme s 2 pl kryštalového cukru a 1pl krupice.



Navrch dáme ešte jeden plát

Zrolujeme do štrúdle(čo najpevnjšie)

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **25 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

NajPečenie



Takto pripravené štrúdle dáme na plech vystlaný papierom na pečenie a pomastíme ich margarínom. . Dáme piecť do vyhriatej rúry na 25 min kým nebudú hnedasté



Dobrú chuť