NajPečenie



Balkánska višňová "pita"

Lahodná štrúdľa pre všetkých. Pozrite si fotopostup s receptom na tento koláč nižšie.

Potrebujete:

cesto

1 balíček	Filo cesto

plnka

400 g	mrkva
1 podľa potreby	olej
1 podľa potreby	kryštalový cukor
1 podľa potreby	detská krupica

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



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



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



Navrch dáme ešte jeden plát



Zrolujeme do štrúdle(čo najpevnejšie)

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



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



Dobrú chuť

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.