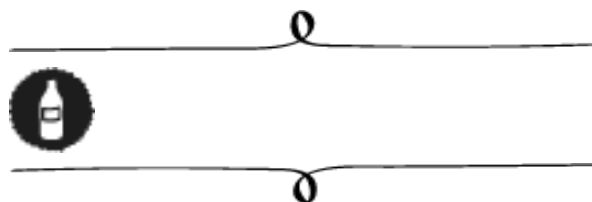


# NajPečenie



## Linecký košíček s lekvárom

Iná variácia lineckých koláčov. Jednoduché, ale niečo nové.



### Potrebuje:

<b>200 g</b>	Palmarín
<b>300 g</b>	hladká múka
<b>200 g</b>	Palmarin (zmäknutý)
<b>100 g</b>	Práškový cukor
<b>1 ks</b>	malé vajce
<b>1 ks</b>	lekvár ľubovoľný

### Postup:



Z prísad vymiešame linecké cesto. Vyvalkáme na hrúbku 3-4 mm a vykrojíme pohárom kruhy ktoré vložíme do formičiek z muffin. Cesto vidličkou prepichnete.



Lekvár dáme do košíčkov, položíme vykrojenú hviezdíčku a pečieme 15 min. pri 180 °C.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>15</b>

---