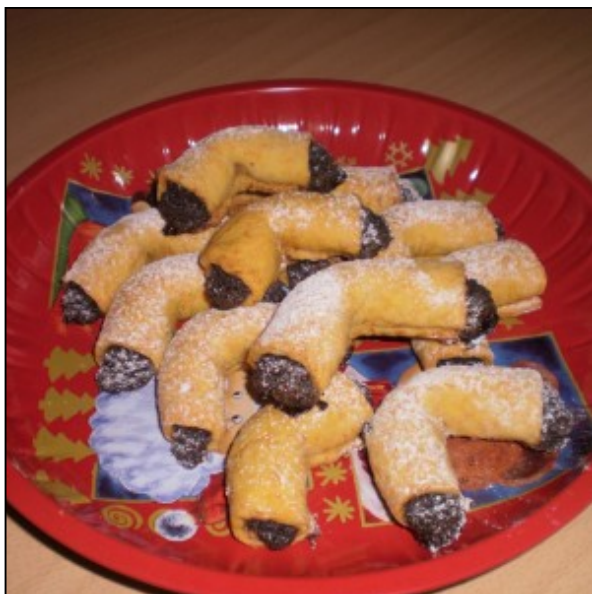


NajPečenie



Potrebujete:

500 g	múka hladká
250 g	Palmarín
300 g	mrkva (najemno nastrúhaná)
200 g	mak mletý
200 g	cukor práškový
100 ml	mlieko

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Makové rožteky

Rožteky sú vhodné pre každého kto neodolá vôni a chuti maku.

Postup:



Múku, Palmarín, postrúhanú mrkvu a 5 polievkových lyžíc mlieka zmiesime na doske a vypracujeme cesto. Cesto si rozdelíme na dve časti, aby sa nám s ním lepšie pracovalo a vyvalkáme na hrúbku cca 4 mm. Následne krájame na štvorčeky a na každý štvorec dáme makovú plnku.



Plnku si vytvoríme zmiešaním maku a cukru s horúcim mliekom. Štvorce naplníme, zvinieme a sformujeme na rožteky. Uložíme na vymastený alebo papierom pokrytý plech a pečieme vo vyhriatej rúre.



Po upečení rožteky posypeme práškovým cukrom. Dobrú chuť!

NajPečenie