NajPečenie



Plnené špaldové rožteky

Rýchle, chutné plnené špaldové rožteky. Podľa tohto receptu s fotopostupom sa vám určite podaria :)

Potrebujete:

cesto

400 g	múka špaldová hladká
70 g	cukor práškový
160 g	Palmarín
1 ks	cukor vanilkový
150 g	smotana kyslá
1 ks	vajce
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
1 lyžička	citrónová kôra strúhaná
1 štipka	soľ

plnka

1 podľa potreby	slivkový lekvár

Postup:



Do väčšej misky pridáme naváženú múku, práškový a vanilkový cukor, prášok do pečiva, soľ, citrónovú kôru, zmäknutý na kocky nakrájaný margarín, vajíčko a kyslú smotanu.



Rukou vypracujeme hladké cesto, ktoré dáme na tanier a zabalíme do potravinovej fólie. Odložíme asi na hodinu do chladničky.
□



Vychladené cesto rozdelíme na polovicu a každú časť na tenko rozvaľkáme. Nakrájame na štvorce, naplníme ľubovoľnou plnkou (ja som použila domáci slivkový lekvár), zrolujeme do rožteka a konce pritlačíme, aby náplň ostala tam, kde má byť.

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**



Rožteky poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajíčkom (nemusí byť) a upečieme. Teplota 200 stupňov a pečenie trvá 10 – 15 minút. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.