

NajPečenie



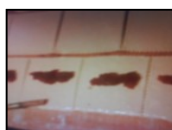
Lekvárové rožky

Krehučké rožky nadýchané vďaka bublinkovej minerálke.

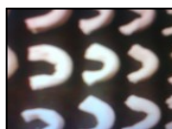
Potrebuje:

500 g	Palmarín
600 g	múka hladká lekvár ľubovoľný
1 ks	vajcia olej
350 ml	minerálna voda Baldovská soľ

Postup:



Z Palmarínu, múky, minerálky a štipky soli zarobíme cesto. Cesto necháme odstáť aspoň 12 hod. v chlade. Potom cesto na pomúčenej doske ešte raz zamiesime, rozvalkáme a nakrájame na štvorce a plníme marmeládou. Stočíme do rohlíka.



Na vymastený plech poukladáme a potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme v dobre vyhriatej rúre do zlatista.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	10 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
