NajPečenie



Rožteky s lekvárom

Lekvárové rožteky ako od starej mamy. Skúste recept s fotopostupom.

Potrebujete:

1 kg	múka polohrubá
1/2 liter	mlieko
3 ks	vajcia
300 ml	olej
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	sušené mlieko
1 ks	droždie
2 lyžica	cukor kryštálový
2 lyžička	soľ
	lekvár ľubovoľný
1 ks	vajcia

Celkový čas prípravy:	**70 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Do misky pripravíme múku, urobíme jamku a urobíme kvások. Keď kvások vykysne, tak pridám ostatné suroviny a vypracujem vláčne cesto.



Cesto nechám vykysnúť na teplom mieste.



Po vykysnutí cesto vyváľam na doske a rozdelím na 8 častí a urobím guľky.



Každú guľku vyvaľkám do kruhu, rozkrojím na trojuholníky a plním lekvárom. Postáčam a sformujem rožtek.



Rožteky poukladám na vymastený plech a potriem rozšľahaným vajcom a

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

upečiem.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.