NajPečenie



Sadlovníky

Chrumkavé sadlovníky s orechovou, makovou alebo lekvárovou plnkou. Môžete skúsiť aj kôprovo-syrovú plnku. Určite vám budú chutiť. Sú jednoduché, zasýtia aj potešia.

Potrebujete:

200 g	múka hladká
300 g	sádla
250 g	múka hladká
1 ks	vajce
2 lyžica	Palmarín
1 lyžička	ocot
1/2 lyžička	soľ
1 troška	voda

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Zamiešame si zvlášť prvé cesto (hladká múka a sádlo) a potom druhé cesto. Druhé cesto si rozvaľkáme na múkou posypanej doske na plát a natrieme naň prvé cesto. Preložíme ho ako obálku a zakryté s utierkou necháme stáť 1/2 hod. Toto prekladanie opakujeme dva krát po polhodine. Potom natenko cesto rozvaľkáme a vykrajujeme menšie štvorčeky, ktoré plníme buď orechovou, makovou alebo lekvárovou plnkou do stredu a v strede preložíme kraje cesta cez plnku. Ukladáme na plech a potierame vajíčkom. Pečieme asi 30 min. pri 180 stupňoch v rúre. Upečené koláčiky ešte teplé obalíme v práškovom cukre s vanilkou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.