

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.

Potrebuje:

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

Postup:

Zamiešame si zvlášť prvé cesto (hladká múka a sádlo) a potom druhé cesto. Druhé cesto si rozval'káme 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 rozval'káme 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 vajičkom. Pečieme asi 30 min. pri 180 stupňoch v rúre. Upečené koláčiky ešte teplé obalíme v práškovom cukre s vanilkou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
