NajPečenie



Slané variácie

Slané pečivo rôzneho druhu s príchuťou tvarohu, cesnaku, sezamu a ľanových semiačok.

Potrebujete:

670 g	Palmarín
700 g	múka hladká
1 ks	lístkové cesto
250 g	tvaroh - pasírovaný
13 g	kypriaci prášok do pečiva
	rasca celá
	mandle blanšírované
2 strúčiky	cesnak
70 g	mlieko
2 ks	vajcia
10 g	soľ

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**10 - 15 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Slané cesto: zmiešame spolu 450 g hladkej múky, 420 g Palmarinu, 70 g mlieka, 1 žĺtok, 10 g soli, 13 g kypriaceho prášku do pečiva a vymiesime hladké cesto, ktoré rozvaľkáme na hrúbku 4 mm. Vykrajujeme kolieska alebo iné tvary a potrieme rozšľahaným žĺtkom, dozdobíme mandľami. Pečieme pri teplote 180°C približne 10 - 15 minút. Cesto nenechávame odležať, ihneď spracujeme.

Tvarohové cesto: zmiešame splu 250 g múky, 250 g Palmarinu, 250 g tvarohu, soľ podľa chuti a 2 strúčiky nadrobno nakrájaného cesnaku. Všetko spolu zmiesime, rozvaľkáme cesto a vykrajujeme rôzne tvary, ktoré ukladáme na plech pokrytý papierom alebo vymastený a pred pečením potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri teplote 180°C približne 10 - 15 minút.

Lístkové cesto: lístkové cesto rozvaľkáme, potrieme rozšľahaným vajíčkom a nakrájame na tyčinky. Posypeme rascou alebo sezamom, ľanom. Pečieme pri teplote 200°C a upečieme

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

do zlatohnedej farby.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.