



Slivkové šatôčky

Jednoduchý a rýchly recept na slivkové šatôčky s fotopostupom.

Potrebuje:

cesto

- 1 ks** lístkové cesto
- 3 lyžica** hladká múka
- 1 ks** vajce (na potretie)

plnka

- 6 lyžica** slivkový lekvár

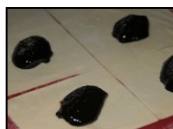
poleva

- 1 lyžica** práškový cukor na posypanie

Postup:



Lístkové cesto si rozvalkáme a nakrájame na štvorčky - cca 8x8 cm



Na každý štvorček dáme lyžičku slivkového lekvára a spojíme rohy, aby sne šatôčky uzavreli.



Preložíme šatôčky na plech a potrieme ich rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri 170 stupňoch asi 15 minút. Upečené posypeme práškovým cukrom.

Celkový čas prípravy: **10 min.**

Čas pečenia: **15 min.**

Teplota pečenia: **170 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **12**
