NajPečenie



Babičkine rožteky

Jeden z tradičných receptov, ktoré pripomínajú detstvo.

Potrebujete:

500 g	múka polohrubá
40 g	droždie
2 ks	žĺtok
2 lyžica	cukor kryštálový
1/4 liter	mlieko
1/2 bal.	prášok do pečiva
2 dl	olej
štipka	soľ
	orechy mleté
	mak
	tvaroh
	cukor práškový

Postup:

Urobíme kvások. Spracujeme cesto (miesime minimálne 20 minút). Rozdelíme na časti, ktoré vyvaľkáme a tie delíme na trojuholníky. Naplníme a necháme 20 minút podkysnúť na plechu. Pečieme do ružova. Rožteky môžete naplniť aj lekvárom alebo nutelou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.