

# NajPečenie



## *Babičkine rožteky*

Jeden z tradičných receptov, ktoré pripomínajú detstvo.

### *Potrebujete:*

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

### *Postup:*

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

# NajPečenie

---

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | <b>20 min.</b> |
| <i>Čas pečenia:</i>          | <b>10 min.</b> |
| <i>Teplota pečenia:</i>      | <b>180 °C</b>  |
| <i>Náročnosť prípravy:</i>   | <b>ľahké</b>   |
| <i>Počet porcií:</i>         | <b>-</b>       |

---