NajPečenie



Tvarohová štrúdľa s nektarinkami

Jednoduchý a rýchly recept s fotopostupom na tvarohovú štrúdľu s nektarinkami. Na letné osvieženie je tento koláčik ako stvorený.

Potrebujete:

100 g	Helia (roztopená)
500 g	tvaroh nízkotučný (jemný)
2 ks	nektarinky
2 ks	lístkové cesto
1 ks	vanilkový cukor
200 g	Práškový cukor
1 ks	vajce na potretie
2 lyžica	hrozienok (sušených)

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**25-30 min min.**
Teplota pečenia:	**175 C ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Lístkové cesto rozvaľkáme, rádielkom povykrajujeme z oboch strán pásiky. Do stredu cesta uložíme tvaroch a poukladáme kúskami nektariniek.



obr. 2

Zabaľujeme striedavo aby vznikala pekná vzorka.



Potrieme vajcom a dáme piecť do vyhriatej rúry. Potom pocukrujeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.