

NajPečenie



Tvarohová štrúdl'a s nektarinkami

Jednoduchý a rýchly recept s fotopostupom na tvarohovú štrúdl'u 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)

Postup:



Lístkové cesto rozvalkáme, rádielkom povykrajujeme z oboch strán pásiky. Do stredy cesta uložíme tvaroh a poukladáme kúskami nektariniek.



obr. 2

Zabal'ujeme striedavo aby vznikala pekná vzorka.



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

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25-30 min min.
<i>Teplota pečenia:</i>	175 C °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
