NajPečenie



Tvarohové rezy s citrónovou polevou

Ľahké tvarohové rezy s osviežújúcou citrónovou polevou. Urobte si ich sami podľa fotopostupu.

Potrebujete:

200 g	múka polohrubá
4 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
1 bal.	vanilínový cukor
100 g	tvaroh
1 lyžica	mlieko
4 lyžica	olej
2 lyžica	citrónová šťava

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Múku zmiešame s práškom do pečiva. Tvaroh vymiešame s mliekom, olejom a cukrom na krém.



Potom ho postupne vmiešame do pripravenej múky.



Cesto rozotrieme na pripravený plech, môžeme ešte potrieť tvarohom, vložíme do rúry a pečieme.



Práškový cukor nahladko rozmiešame s citrónovou šťavou a polevou potrieme všetky rezy. Nakoniec ozdobíme pásikmi citrónovej kory a podávame.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.