

NajPečenie



Tvarohové rezy s citrónovou polevou

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

Potrebuje:

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

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.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
