

# NajPečenie



## Potrebuje:

lístkové cesto  
cukor práškový  
hroziienka  
tvaroh - pasírovaný  
jablká  
škorica mletá  
vlašské orechy mleté  
mandle sekané

---

*Celkový čas prípravy:*     **30 min.**  
*Čas pečenia:*                **20 min.**  
*Teplota pečenia:*           **180 °C**  
*Náročnosť prípravy:*       **ľahké**  
*Počet porcií:*                 **-**

---

## Vlíčkovia

Jednoduché chutné lístkové koláčiky, ktoré zvládnete aj vy. Pozrite si fotorecept :).



## Postup:



Pripravíme si náplne, ja som použila tri rôzne. Prvá najjednoduchšia je lekvár, s tým nemusíme robiť nič. Druhá náplň bude jablková, jablká si nakrájame na kocky (malé), vlašské orechy tiež pokrájame na malé kúsky. Zmiešame spolu pokrájané jablká a orechmi a pridáme podľa chuti škoricu. Tretia náplň bude tvarohová, jemný tvaroh zmiešame s vopred namočenými hrozienkami a cukrom podľa chuti.



Lístkové cesto vyvalkáme, pokrájame na štvorce a na každý štvorec dáme trochu náplne.



Potom štvorce prehne aby sme dostali trojuholníky. Dáme upiecť do vyhriatej

# NajPečenie

rúry.

Upečené posypeme  
práškovým cukrom cez sitko.  
Z jabĺčka vykrojíme ušká,  
polky mandlí použijeme ako  
očka a hrozienko ako noštek.  
Hotový vlčkovia (alebo  
líštičky, ako sa komu páči). Ja  
som lepila medíkom, lebo  
nechceli držať ušká  
a nošteky.