



Šátečky s meruňkovou marmeládou

45

Střední

Ingredience

- ▶ Těsto
- ▶ 250 g Hery
- ▶ 250 g hladké mouky
- ▶ 250 g měkkého tvarohu
- ▶ 2 vejce
- ▶ špetka soli
- ▶ mouka na vál
- ▶ Náplň
- ▶ 200 g meruňkové marmelády
- ▶ Zdobení
- ▶ moučkový cukr na obalení

Pracovní postup

Heru nakrájíme na malé kousky a dáme do mísy. Prosijeme na ni mouku, přidáme tvaroh, 1 vejce a špetku soli. Ze všech přísad vypracujeme hladké těsto.

Rozválíme ho na pomoučeném vále na tenký plát, který nakrájíme na čtverce. Do středu čtverců rozdělíme lžičkou marmeládu. Recept můžeme zpestřit tím, že na polovinu kousků dáme meruňkovou a na zbylé jahodovou či jinou marmeládu podle chuti.

Zbývající vejce rozšleháme a okraje čtverců jím potřeme. Jeden roh těsta přehneme přes marmeládu tak, aby vznikl trojúhelník, a okraje k sobě dobře přitiskneme.

Šátečky rozložíme na plech a pečeme v předehřáté troubě při 190 °C asi 25 minut. Ještě teplé šátečky obalíme v moučkovém cukru a podáváme.

Poznámky:

www.pecenijeradost.cz