

Tvarohové šátečky, rohlíčky nebo skládanky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 250 g
- tuk na pečení 1 kostka
- tvaroh 1 kostka
- vanilkový cukr 1 balíček
- rozinky 1 balíček
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těsto si připravíme z jednoho tvarohu, hladké mouky, tuku, vajíčka a špetky soli - necháme 30 minut odpočinout. Mezitím si připravíme tvarohovou náplň - smícháme tvaroh s vajíčkem, cukry a rozinkami. Těsto rozválíme na pomoučeném válu, rozkrájíme na stejné čtverce, na každý dáme trochu nádivky, složíme nebo zamotáme, naskládáme na plech vyložený papírem na pečení, jednotlivé kusy potřeme rozšlehaným žloutkem a upečeme dočervena. Vychladlé kusy před podáváním pocukrujeme.