

Sádlovníky :)

Potrebuje: 500 g sádla, 600 g múky, 4 žĺtky, 2 naberačky studenej vody, 1-2 polievkové lyžice octu, soľ.

Postup: sádlo zomelieme, pridáme polovicu múky, vymiesime, odložíme na chladné miesto. Do druhej polovice múky dáme žĺtky, vodu, ocot, soľ, vypracujeme cesto a rozvaľkáme, položíme naň sádlové cesto. Potom poskladáme ako list, necháme 20 minút odpočinúť, rozvaľkáme, opäť poskladáme (opakujeme 2-3 krát). Vyvaľkáme na hrúbku 1-0,5 cm, pokrájame na štvorce a plníme slivkovým lekvárom. Prekladáme do tvaru trojuholníka, necháme 2 hodiny v chlade a pečieme vo vyhriatej rúre.

[Malokarpatská kuchyňa ↑](#)