

Sádlovníky :)

Potrebueme: 500 g sádla, 600 g múky, 4 žltky, 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 žltky, vodu, ocot, soľ, vypracujeme cesto a rozvalkáme, položíme naň sádlové cesto. Potom poskladáme ako list, necháme 20 minút odpočinúť, rozvalkáme, opäť poskladáme (opakujeme 2-3 krát). Vyvalkáme 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 ↑](#)