Béleše :)

Potrebujeme: 50 dkg hladkej múky, 3 dkg kvasníc, soľ, vodu, sladký sirup (cukor, med), mak s cukrom (podľa potreby).

Postup: zo surovín vymiesime cesto a dáme ho vykysnúť. Potom ho natenko vyvaľkáme a vykrajujeme z neho väčšie kolesá. Tie plníme slivkovým lekvárom, uprostred uzavrieme, obrátime a vytľapkáme na ploché placky. Opekáme ich na rozohriatej platničke alebo na sporáku. Upečené pokropíme sirupom a posýpame makom rozrobeným s cukrom.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania