

Koláčky s broskví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- listové těsto 10 ks
- měkký tvaroh 250 g
- lučina 100 g
- moučkový cukr 50 g
- vejce 1 ks
- mléko 2 lžíce
- broskvový kompot 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Čtverce listového těsta si rozložíme na pracovní desku a každý čtverec radýlkem rozřízneme na 4 dílky. Narovnáme si je na plech s pečícím papírem.

Budeme mít 40 koláčků. Tvaroh s Lučinou ušleháme, přidáme cukr, dáme do zdobičky a nanášíme načtverečky. Na každý čtvereček s tvarohem dáme kousek broskve. Vejce rozšleháme s mlékem a potřeme okraje. Pečeme na 200°C 10 minut.

Poznámka:

listové těsto - 10 plátů (12 krát 12)