

Těsto na kremrole

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Ztužený tuk 250 g
- Ocet 1 lžíce
- Studená voda 100 ml
- Hladká mouka 350 g
- Žloutek 1 ks

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Prosejeme mouku a poté ji promneme s nastrouhaným tukem. Tuk nechte před přípravou těsta v ledničce, aby se snadněji strouhal. Přidáme 1 žloutek, ocet a ledovou vodu. Těsto dobře

propracujeme, přikryjeme alobalem a necháme 2 hodiny odležet v lednici.