

Listová dobrota

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- těsto listové 1 balení
- tvaroh 500 g
- vejce 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- trocha solamyl 1 ks
- trocha mouka hladká 1 ks
- dle chuti Kompot 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Těsto necháme rozmrazit, zatím si připravíme náplň: tvaroh smícháme s vejcem, cukrem, solamylem a moukou.

Těsto vyválíme a rozkrájíme na menší čtverce. Doprostřed každého čtverce dáme tvaroh a uděláme z něj jakýsi měsíc (všechny cípy spojíme uprostřed). Nahoru pak ještě přidáme tvaroh a ovoce (nejlépe kompot z exotického ovoce).

Měšce pečeme v předehřáté troubě při 200 °C, dokud nezezlátnou.