

Tvarohové těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Měkký tučný tvaroh 250 g
- Hladká mouka 250 g
- Hera nebo máslo 250 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku, heru nebo máslo a tvaroh smícháme v jemné těsto.

Tvarohové těsto vyválíme a buď tvoříme pirožky nebo závin. Plníme podle chuti mákem, jablky, marmeládou. Také je plním s balkánským sýrem a vejcem. Těsto vytvarujeme a potřeme rozšlehaným vejcem.

Rychlé tvarohové těsto pečeme na 220 °C v horkovzdušné troubě. Malé tvary asi 8 minut, závin asi 20 minut.