

Miminka z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- listové těsto 500 g
- hladkou mouku na vál 1 ks
- vejce na potření 1 ks
- mák 200 g
- mléko 150 ml
- krupicový cukr 100 g
- máslo 50 g
- rum 50 g
- meruňky / čerstvé nebo kompotované / 16 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Připravíme si náplň - mléko přivedeme k varu, vsypeme do něj mák spolu s cukrem a přidáme máslo. Náplň tři minuty povaříme, pak ji odstavíme a necháme zchladnout. Nakonec ji ochutíme rumem. Listové těsto rozválíme a rozdělíme na čtverečky. Plníme náplní a uprostřed slepíme. Oba kraje necháme volné a do otvorů vložíme kus meruňky.

Šátečky nakonec potřeme rozšlehaným vejcem (potíráme vždy jen povrch, nikoli strany, vejce by pečivo slepilo a vůbec by nenaskočilo) Přendáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi 25-30 minut.