

Tvarohové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- listové těsto 1 balíček
- vanička tvaroh 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr 1 lžíce
- jahody 8 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Listové těsto na vále, který vyložíme pečicím papírem, rozválíme do tenkého plátu. Těsto ostrým nožem rozřízneme na 8 stejně velkých čtverečků 10 x 10 cm.

Tvaroh v misce našleháme s oběma cukry. Vždy cca jednu polévkovou lžící nanese na střed čtverečku z listového těsta.

Jahody opláchneme a odstopkujeme. Na jedné straně lehounce seřízneme a položíme na tvaroh.

Takto připravené čtverečky zabalíme. Protilehlé strany přiložíme vždy ke středu tak, aby se dotýkaly jahody.

Zabalené šátečky potřeme rozšlehaným vejcem. Hotové potřené šátečky na pečicím papíru

přetáhneme z válu na plech. Vložíme do předem vyhřáté trouby a upečeme dozlatova. Pečeme při 200 °C přibližně 20 minut. Po vyjmutí z trouby je posypeme cukrem.