

domácí lístkové těsto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 500 g
- Tuk 250 g
- Ocet 2 lžička
- Voda 2 dl
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tuk nastroháme do mouky, zpracujeme všechny přísady v nelepivé těsto a necháme chvíli v ledničce odležet (stačí, než oloupeme a nakrájíme jablka). Pečeme jako lístkové těsto, dáváme do trouby při teplotě 200 °C, asi po 10 minutách ztlumíme na 150 - 180 °C. Z tohoto množství jsou 4 záviny. Velmi jednoduché, rychlé a dobré, krásně se vyvaluje, lístkuje skoro jako kupované. Nejsem autorem, ale na tomhle serveru jsem ho nenašla a je to vážně škoda nevyzkoušet!