

Zoran tvarohové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 špetka
- měkký tvaroh 250 g
- hladká mouka 250 g
- Hera 250 g
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **náplň**
- vejce 1 ks
- vanilkový cukr 2 balíček
- měkký tvaroh 500 g
- rozinky 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Těsto na šátečky zpracujeme z celé kostky změkklé Hery, měkkého tvarohu, mouky a špetky soli.

Z těsta vyválíme plát, vykrajujeme formičkou nebo rádýlkem čtverečky a plníme je tvarohovou náplní. Každý čtvereček po naplnění přehneme do šátečku a přitiskneme, aby náplň při pečení nevytekla. Ničím nepotíráme!

Náplň jsme si vymíchali z půl kila tvarohu, vanilkového cukru, vejce a podle chuti můžeme přidat i rozinky.

Plech vyložíme pečícím papírem, poklademe tvarohovými šátečky a troubu si přehřejeme na 200°C. Zoran šátečky pečeme dozlatova.

Zoran tvarohové šátečky nakonec pocukrujeme moučkovým cukrem.