

Sladká volská oka

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Listové těsto 500 g
- Vejce 1 ks
- Mouka 1 ks
- Tvaroh 1 ks
- Citrón, citrónová kůra 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Půlky meruněk 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nejprve smícháme tvaroh, žloutek, cukr a citrónovou kůru na hladkou náplň. Listové těsto rozválíme na čtverec 40 x 40 cm a rozkrájíme na 10 cm čtverečky. Přehneme dva protilehlé rohy k sobě, potřeme vejcem a vložíme na plech s pečícím papírem. Doprostřed dáme tvarohovou náplň a na ní mírně přimáčkneme půlku kompotované nebo dobře zralé čerstvé meruňky. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a upečeme dozlatova.