

TVAROHOVÉ PLETÝNKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

250g tvaroh
2 ks vejce
150g cukr pískový
2 lžíce rum
1 ks vanilkový cukr
100 ml mléko
500g hladká mouka
2 ks prášek do pečiva
Dle chuti mandle, mák, sekané ořechy.



POSTUP:



Mouku, prášky do pečiva, tvaroh, vejce, máslo, cukr, vanilkový cukr, rum, mléko, dobře promícháme a vypracujeme hladké těsto.



Těsto rozdělíme na 16 kousků a děláme pletýnky.



Pokládáme na tukem vymazaný plech, potíráme je rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlemi, ořechy nebo mákem.
Dáme je do vyhřáté trouby a pečeme je při teplotě 150 až 200 °C asi 20 – 30 minut dozlatova.

Janoušová Marie

Hladová Milada

Špíchalová Marie

Vadlejch Miroslav

Šmrhová Josefa

Zahradníková Ludmila



Špíchalová Marie

Vadlejch Miroslav

Soukup Vojtěch

Lamancová Zdeňka



Šortnerová Marie



Soukup Stanislav

Vávrová Zdeňka

Košťál Pavel

Hůdová Bohuslava

Levá Helena

Procházková Jiřina

Kelymanová Alena