

Recept na pokrm:

Šátečky z listového těsta

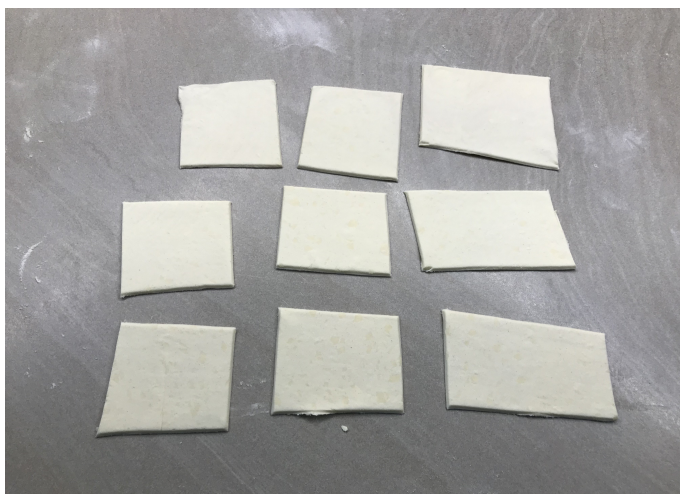
Potřebujeme:

1 balení listového těsta

marmeládu

moučkový cukr na obalení

Listové těsto vyválíme a vykrojíme z něj pravidelné či méně pravidelné čtverečky.



Do každého čtverečku dáme doprostřed lžící oblíbené marmelády a nebo prostě té, kterou máme doma:)



Čtvereček přehneme, marmeládu schováme a ze čtverečku uděláme trojúhelník, který na konci slepíme, a to buď vidličkou a nebo to utřepkáme prstíky:)



Pečeme v troubě, na 180 stupňů, asi 20 minut. Když náhodou trochu marmelády vyteče, nic se neděje!

Po 20 minutách šátečky vytáhneme, necháme chvilinku ochládnout (POZOR AŽ SE NEPOPÁLÍTE!!!) a ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru.

Tadááá:) a máte hotovo, přeji dobrou chuť:)

