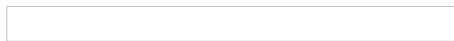


Meruňkové čtverce s tvarohem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **12**

3657 kalorií , **15 g** cukrů , **154 g** tuků , **82 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/merunkove-ctverce-s-tvarohem>

Příprava

Tvaroh rozmícháme s jedním vejcem a cukrem (při dávkování cukru se řídíme vlastní chutí). Těsto rozválíme na pomoučeném vále a rozkrájíme na obdélníky 8 krát 16 cm. Na jednu polovinu obdélníku dáme lžící tvarohu, přiklopíme druhou polovinou, okraje dobře zmáčkne k sobě a přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Na každý čtverec položíme půlku meruňky řeznou stranou dolů a ze zbytku těsta uděláme kolem meruňky ohrádku. Každý kousek potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v troubě vyhřáté na 200°C asi 12 minut dozlatova.

Ingredience

- 500 g listového těsta
- 250 g měkkého tvarohu
- 2 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžíce cukru moučka
- 6 meruněk

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník