
Růžičky z listového těsta



Potřebujeme:

- Nejlépe už plát vyváleného listového těsta
- 3–4 jablka – nakrájené na tenké čtvrtky
- Skořicový cukr nebo (skořici a vanilkový cukr)
- Citrón na pokapání jablek + 5 lžic vody
- Formu na muffiny + košíčky do formy.



Postup:

1. Listové těsto posypeme skořicovým cukrem.
2. Nakrájíme ho přibližně na 6 stejných dílů.
3. Nakrájené jablka pokapeme citrónem, pokapeme vodou a dáme asi na 1 minutu do mikrovlnky – zkrěhnou a jdou pěkně smotat.



4. Na každý díl navrstvíme
čtvrtky jablek (slupkou ven z
těsta).

5. Kousek těsta přehneme
přes plátky jablek a rolujeme
do květinčky.

6. Květinčku vložíme do
košíčku a vložíme do formy.

7. Pečeme ve vyhřáté troubě
na 200 °C 25 – 30 minut.

8. Hotové pocukrujeme.



Růžičky na slaný způsob



Potřebujeme:

- Plát listového těsta
- Co dům dá (salám, anglická slanina, kysané zelí, pórek atd.)



Postup:

Je stejný, jako u předchozího receptu. Pečeme také na 200 °C 25 – 30 minut.

