SKUHAJ.SI



Marmeladni žepki iz listnatega testa

Chef Tina Jan
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: 20 minut ali manj
Količina 20
Zahtevnost: čisto lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 200 g listnatega testa
- malo marmelade za polnjenje
- malo moke

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Iz pripravljenega listnatega testa, ki ga razvaljamo in pomokamo, z modelčki ali s kozarcem oblikujemo krogce.
Krogce napolnemo z marmelado, vendar naj je ne bo preveč.
Krogce prepognemo in jih dobro zapremo, pomagamo si z vilicami.

Pekač obložimo s peki papirjem in nanj nadevamo žepke.
Pečemo jih na 200 stopinj celzija le nekaj minut, toliko, da se zlatorjavo zapečejo.

Nadevamo jih na krožnike in še vroče postrežemo, saj so topli najslajši.

Kadar dobite obiske, ki se nisi prej napovedali, je tale sladica hitra rešitev, ki nas bo rešila zadrege.

Po želji žepke posujemo s sladkorjem v prahu, okusni so tudi brez posipa.

Naj vam teknejo!

Za pomoč pri nakupu, nasvete ali naročilo pokličite brezplačno na: **080 23 46**