



Tvarohová pochůtka

.

//

.

Suroviny:

500g tvaroh

1 velké vejce

3 PL polohrubá múka

1 lyžica rozohriateho a vychladnutého masla

soľ

maslo na smaženie

kyslá smotana

drobné ovocie - maliny, jahody, ríbezle ...

Postup:

1. Vajce ušľahajte do peny, pridajte k tvarohu, primiešajte múku, soľ a všetko dôkladne vymiešajte

2. Z cesta vytvarujte malé placky a opečte ich na malom množstve masla, podávajte s ovocím a kyslou smotanou.

ODPORÚČAME:

[Recept na výborný zákusok Tiramisu](#)

[Výborná domáca Grécka mliečna ryžová kaša](#)

[Jablková štrúďla tvarohová štrúďla](#)

[Sviatočný múčnik Panettone](#)

[Chutné palacinky s čokoládou](#)

tags: jednoduche tvarohove mini placky

.

//

.