

MRKVIČKY Z LISTOVÉHO TĚSTA



Suroviny:

- 250 g **Mevalia Bred Mix**
- 10 g **Mevalia Egg Replacer**
- 125 g ztuženého rostlinného tuku
- 10 g zakysané smetany
- 1 ČL kurkumy
- 1 ČL mleté papriky
- 50 ml olivového oleje
- petrželová nať
- voda
- sůl

Postup:

1. Do směsi **Mevalia Bread Mix** nastroháme ztužený tuk, přidáme **Mevalia Egg Replacer**, sůl a polévkovou lžící zakysané smetany. Na vále vypracujeme vláčné těsto, které dáme na cca 2 hodiny odpočinout do lednice.
2. Mezitím si vytvoříme kornoutky z pečícího papíru.
3. Z těsta vyválíme tenký plát, ze kterého vykrájíme cca 3 cm proužky.
4. Připravené kornoutky omotáme plátky těsta a naskládáme na plach vyložený pečícím papírem.
5. Do oleje přidáme kurkumu a papriku, směs promícháme a potřeme jí kornouty z těsta. Pečeme ve středně přehřáté troubě cca 25 minut.
6. Po upečení necháme vzniklé mrkve vychladnout a vyjme z nich pečící papír. Poté je plníme oblíbenou pomazánkou a zdobíme petrželovou natí.

