

# Celozrnné mrkvánky s tvarohem a povidly



8 PORCÍ



60 MINUT



STOB RECEPT

## Ingredience

| Potravina                          | Množství (g/ml) |
|------------------------------------|-----------------|
| Mrkev                              | 180             |
| Švestková povidla                  | 50              |
| Tvaroh jemný bezlaktózový (Meggle) | 180             |
| Mouka pšeničná celozrnná           | 180             |
| Máslo čerstvé nesolené             | 60              |

## Postup přípravy

Mrkev oškrábeme a nastrouháme najemno. Přidáme mouku a změkklé máslo (nebo rostlinný tuk vhodný na pečení) a vypracujeme těsto. Těsto rozválíme na tenko a vykrajujeme kolečka o průměru cca 8–10 cm. Doprostřed každého kolečka dáme lžičku tvarohu (hrudkového nebo baleného v kostce, aby nebyl moc tekutý) a trochu povidel. Přehneme napůl a kraje důkladně zmáčkne vidličkou, aby nám náplň nevytekla. Pečeme na pečicím papíře při 180 stupních cca 12–15 minut. Před podáváním můžeme lehce pocukrovat (do těsta není přidán žádný cukr a je jen lehce sladké díky mrkvi).