



MARTINSKÉ ROHLÍČKY

JAK JE PŘIPRAVILA KAMILA

POTŘEBUJEŠ NA TĚSTO



POSTUP VÝROBY TĚSTA



MOUKA



CVKR



ŽLOUTEK



MÁSLO



SMETANA



ŠPETKA SOLI



HNĚTENÍ



HOTOVÉ TĚSTO



K ULOŽENÍ DO LEDNICE



POTŘEBUJEŠ NA NÁPLŇ



POSTUP VÝROBY NÁPLNĚ



OŘECHY



CUKR



VANILINOVÝ CUKR



BÍLEK



MÍCHÁNÍ



K VLOŽENÍ DO LEDNICE

PŘI VÝROBĚ POSTUPUJ TAKTO



VEJCE NA POTŘENÍ



TĚSTO ROZDĚL NA PĚT DÍLŮ



ROZVÁLEJ



ROZKROJ



POTŘI OKRAJE



ROZDĚL NÁPLŇ



PRVNÍ KROK PŘI BALENÍ



DRUHÝ KROK PŘI BALENÍ



TŘETÍ KROK PŘI BALENÍ



DEJ NA PLECH



POTŘI VAJÍČKEM



UPEČ NA 180 STUPŇŮ



HORKÉ PŘENDEJ NA TALÍŘ



PO.SYPEJ MOUČKOVÝM CUKREM



...A DOBROU CHUŤ!