Povidlové trojhránky

Obtížnost 1 – zvládnete bez pomoci 😊

Suroviny:

1 balení listového těsta

150 g švestkových povidel

vejce na potření

moučkový cukr na obalení

Postup:

Listové těsto rozválíme na tloušťku dvou až tří milimetrů (pokud nemáme už koupené rozválené) a nakrájíme na čtverce o hraně zhruba 8 centimetrů. Dovnitř každého čtverce dáme vrchovatou lžičku povidel a důkladně zmáčkneme ve spoji, aby povidla nevytekla. Můžeme použít vidličku – těsto stlačí a ozdobí zároveň. Přendáme na plech vyložený pečícím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180° C dozlatova. Ještě horké trojhránky obalujeme v moučkovém cukru.

Dobrou chuť!