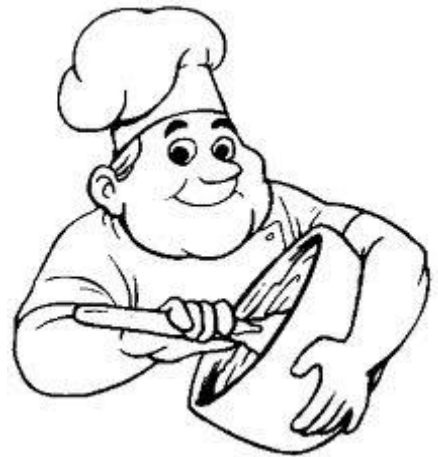


# Mrkváče



## Suroviny:

- 400 g hladké mouky
- 200 g najemno nastrouhané mrkve
- 250 g másla (Hera)
- 1 ks kypřicí prášek do pečiva
- Náplň (marmeláda, povidla, nutela, ovoce, oříšková náplň,..)



## Postup:

*Na vále smícháme mouku s práškem do pečiva. Přidáme mrkev a na kousky pokrájený tuk. Rukama vypracujeme hladké těsto. Těsto rozválíme asi na 2-3mm. Rozkrájíme na čtverce a nebo vykrajujeme kolečka. Na každý díl dáme lžičkou náplň, přehneme a okraje důkladně přitiskneme (můžeme si pomoci vidličkou). Pokládáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme na 180°C – 200°C asi 20 min. Upečené obalíme v moučkovém cukru nebo vydatně pocukrujeme.*