

brzoskwinie w cieście



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
masło	1 kostka
kwaśne mleko	1 szkl
szczypta soli	1 szczypta
brzoskwinie w puszcze	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z maki, masła i mleka wyrabiamy ciasto. wstawiamy do lodówki na całą noc. aby było twarde. rano walcujemy na grubość ok. 0,5 cm. kroimy na kwadraty. na środek każdego układamy kawałek brzoskwinie. zagniatamy rogi do środka. pieczemy na blaszce w temp. 250 stopni.