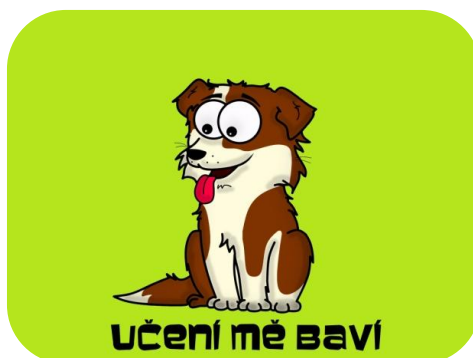


SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY



Upečte si svatomartinské rohlíčky podle zaručeně nejlepšího a jednoduchého receptu.

A buďte jako svatý Martin – podělte se s ostatními 😊

Recept jsem kdysi našla na Pinterestu, přepracovala jsem ho do tisknutelné podoby!

At' chutná!

(pečte podle trouby – orientačně na 180 cca 20 minut)



SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY

400 g polohrubé

1 kus

1 kus

podle chuti

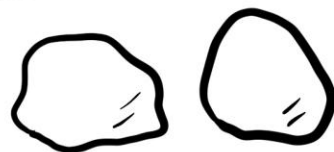


*vypracujeme
těsto*

TĚSTO



ROZVÁLÍME NA



ZE KTERÝCH PODLE



VYKRAJUJEME



DĚLÍME JE



NA



NA KAŽDÝ



POLOŽÍME



NÁPLŇ - TŘEBA STROUHANÁ



POVIDLA NEBO



TAKTO PŘIPRAVENÉ



ZABALÍME,

VYTVARUJEME



A UPEČEME.

Dobrou chuť

DALŠÍ MATERIÁLY NAJDETE NA
WWW.UCITELEUCITELUM.CZ

