

SADLOVINKY

podľa Terézie Patrikárovej, rod. Očkovskej (1871-1958)

Cesto I.

25 dkg hladkej múky

45 dkg odblaného a pomletého sadla

Cesto II.

45 dkg hladkej múky

1 celé vajce

1 žĺtok

na špic noža soľ

1 PL octu

vlažné mlieko (asi 225 ml) podľa potreby

Obe cestá rozvaľkáme na rovnakú veľkosť, cesto I. položíme na cesto II. a zložíme ako obálku. Skladanie opakujeme 3x po 15 minútach.

Potom cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 3 mm a nakrájame pásy so šírkou 5 cm, pás nakoniec rozkrájame na kocky 5x5 cm. Na každú kocku dáme asi 1 ČL slivkového lekváru, jeden roh potrieme bielkom a zložíme do tvaru trojuholníka (šáteček). Potrieme žĺtkom a pečieme vo vyhriate rúre pri 200 – 220 °C. Ešte teplé posypeme práškovým cukrom.