

Ingrediencie

1 lístkové cesto, 400 ml mlieka, 1 vanilkový pudingový prášok, 3 lyžice cukru, obľúbená marmeláda, vajíčko

Postup

V mlieku rozmiešame vanilkový prášok, cukor a uvaríme hustý puding. Cesto rozdelíme na polovicu. Na pomúčenej doske rozvalkáme cesto na štvorec 30x30 cm a rozkrojíme ho na štyri rovnaké časti.

Polovicu niekoľkokrát prerežeme nožom a okraje druhej polovice potrieme rozšľahaným vajíčkom. Na túto polovicu rozložíme asi 2 lyžice uvareného pudingu, naňho marmeládu a prekrojenú časť preložíme na náplň. Okraje pritlačíme k sebe. Naukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme vajíčkom a pečieme pri teplote 230 stupňov asi 10-15 minút.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz (recept upravený)

