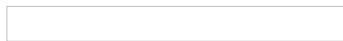


Listové kapsy s broskví



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 4h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 4h 20min , Porce: 12

3162 kalorií , **6 g** cukrů , **228 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/listove-kapsy-s-broskvi>

Příprava

Listové těsto spojujeme ze dvou odlišných hmot. 1) tuhé máslo s prosátou moukou (100 g) rychle vypracujeme v těsto, které dáme minimálně na 2 hodiny odpočinout do chladu 2) Smícháme vlažnou vodu s octem, solí a žloutky. Postupně tekutou směs přiléváme do zbytku prosáté mouky a vypracujeme v těsto. To pořádně rukama vypracujeme, hněteme dokud se nezačnou dělat „puchýřky“. V případě, že je těsto příliš tuhé, přidáme trochu vlažné vody. Také toto těsto necháme ve fólii odpočinout v chladu nejméně 2 hodiny. První tukové těsto rozválíme na plát asi 2 cm vysoký. Položíme je na druhé těsto, které jsme vyválili na plát asi půl centimetru silný. Srolujeme do rolády, tu rozválíme jednonásobně do délky, dvojnásobně do šířky. Z kratších stran poskládáme obdélník dovnitř a opakujeme alespoň 3krát. Na těsto netlačíme, nataháme, nesmí se porušit jednotlivé vrstvy. Nakonec těsto necháme ve fólii opět v chladu odpočinout, nejlépe přes noc, minimálně 5 hodin. Z těsta vyválíme plát, nakrájíme čtverce, poklademe půlkou broskví, spojíme dle libosti (trojúhelníky či čtverhránky s jen ohnutými rohy), potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme ve vyhřáté troubě.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 250 g másla
- 55 ml vody
- 1/4 lžičky soli
- 3 vejce
- 25 ml octa
- konzerva půlených broskví

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Návštěva, Moučník

▣ **Tip k receptu**

Samozřejmě můžeme použít těsto listové koupené a jakékoli jiné ovoce či náplň.