

Lúpačky s tvarohovo-jablkovou plnkou



Suroviny:

CESTO

250 g hladka muka
1 zltok
1 velka PL med
1 PL roztopene maslo
citronova kora
150 ml mlieko
1 kavova lyzicka susene drozdie (ak pouzijete cerstve tak slabšia stvrtina kocky)
rozslahane vajicko na potretie
nepomlety mak na posypanie

TVAROHOVA NAPLN :

250 g tvaroh rajo vo vanicke
1 velke jablko
3 velke PL praskovy cukor
3 PL hrozienka namocene v rume
1 CL mleta skorica

Postup

Spracovala som nahrubo cesto, tak aby som uplne vsetko dala do jednoliatej hmoty. Nechala som podkysnut nejaku polhodinu, aby mi cesto povolilo a az vtedy som ho dokladne vymiesila. Vypracovane cesto bolo nadherne...nelepive, pruzne a hladke.

Kyslo mi asi hodinu.

Kym kyslo, tak som si pripravla napln

Do tvarohu som na velkej slizicke nastruhala ocistene jablko. Pridala vala som cukor, dovtedy, kym som neuznala, ze nam to bude tak vyhovovat. Zamiesala som skoricu a hrozienka.

Vykysnute cesto prelozime na dosku.

Cesto rozdelime na 6 casti a kazdy vytvarujeme do obdlznika. Aj ked bolo cesto trochu lepkave, pohodlne som ho rozvalkala bez podsypavania a nevracalo sa mi z pozadovaneho tvaru naspat do stredu.

Necham obdlzniky odpocivat 10 minut.

Z pomucenym cestom by sa nam tie lupacky uzatvarali tazsie. Ak ste museli podsypavat, tak doporučujem davat menej naplne, aby ste uzatvorili cesto na vacsej ploche. Pomucene cesto hrozi, ze sa bude otvarat.

Na kazdy obdlznik nakladime cast naplne, a z dlhsej casti uzatvorime do valca.

Okraje tiez uzatvorime, prelozime na plech, vylozeny papierom na pecenie (alebo silikonovou podlozkou) a ohneme ho do tvaru rozku.

Naplne lupacky nechame na plechu podkysnut 20 minut.

Po tejto dobe, rozslahame vajicko a potrieme povrch peciva, nasledne posypeme makom

Dame piecť do vyhriatej rury na 200 stupnov a pecieme cca 25 minut...kontrolujte si to , podľa Vasej rury.