

Smetanovi žepki

Priprava:

Iz moke, masla in smetane pripravimo testo. Čez noč ga pustimo stati v hladilniku. Testo razvaljamo (približno pol centimetra debelo) in iz testa izrežemo kroge. Vsak krog prepognemo in z vilicami stisnemo robove. Zlatorumeno pečemo. Na koncu vsak žepek povaljamo v sladkorju.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Sestavine:

- 250 g moke
- 250 g masla
- 250 ml smetane
- sladkor v prahu