

PREKMURSKI RETAŠI



Osnovno vlečeno testo

Nadev:

60 dag olupljenih in grobo narezanih jabolk katera naribamo na lističe- ploščice

2 do 3 žlice drobtin rahlo prepraženih na toliko maščobe (2 do 3 žlice)

cimet

sladkor po okusu

Cimet in sladkor potresemo po jabolkih, ko smo jih že porazdelili po prvi polovici testa.

Prazno polovico testa pokapamo z maščobo in zvijemo. Pečemo na 230 stopinj, ko zarumeni, zmanjšamo na 200 in spečemo do konca.