MRKVÁNKY S POVIDLY

SUROVINY: 400 g špaldová nebo hladká mouka, 1 lžička prášku do pečiva, špetka soli, moučkový cukr na posypání, 200 g másla, 3 lžíce bílého jogurtu nebo zakysané smetany, 200 g najemno nastrouhané mrkve, asi 300 g švestkových povidel

POSTUP: Mouku, špetku soli a kypřící prášek promícháme. Přidáme kostičky změklého másla a znovu promícháme. Přidáme nastrouhanou mrkev a jogurt nebo zakysanou smetanu. Dobře propracujeme, zabalíme do folie a minimálně na 30 minut necháme těsto odpočinout v lednici. Zatím si vyložíme plechy pečícím papírem a připravíme sítko s moučkovým cukrem na posypání. Těsto rozdělíme na 4 díly a z každého vyválíme na pomoučené ploše kruh – placku. Tu potom rozdělíme na 8 dílků. Na širší část dáme lžíci povidel a srolujeme do tvaru rohlíčku. Pečeme v předehřáté troubě na 18°C asi 15 minut dozlatova. Polovychladnuté rohlíčky sypeme cukrem.