



NÁVOD K PŘÍPRAVĚ

Jak si kapsy nejlépe vychutnat.

PRO CHLAZENÉ KAPSY (Předpečené)

- 1. PŘEDEHŘÁT** troubu na 200 °C (ideálně horkovzduch).
- 2. PÉCT** na 6–8 minut dozlatova a dokřupava.
- 3. SERVÍROVAT** Nechte 2–3 minuty odpočinout a poté můžete podávat.

PRO MRAŽENÉ KAPSY

- 1. PŘEDEHŘÁT** troubu na 210 °C (ideálně horkovzduch).



- 2. PŘIPRAVTE** kapsy a položte je na plech s pečicím papírem. Před přípravou nerozmrazujte. (Volitelné: potřete kapsu vejcem pro lesk).

- 3. PEČTE** 12–16 minut dozlatova.



- 4. SERVÍRUJTE** až po 2–3 minutách.



Naše kapsy



DobraKapsa.cz

Tradiční chutě v novém kabátě

Tipy pro větší akce

Máte na starosti oslavu nebo velkou sešlost?

Tady jsou dva tipy, jak to zvládnout bez stresu:

Nejrychlejší příprava (Chlazené kapsy)

Pro rychlou přípravu většího množství jsou ideální naše chlazené (předpečené) kapsy. Můžete je péct na více plechách najednou (při 200 °C, 6–8 min). Dbejte však na to, aby mezi plechy zůstal dostatek místa pro volné proudění horkého vzduchu.

Pečení předem (Mražené kapsy)

Pokud používáte mražené kapsy (syrové těsto), doporučujeme v běžné domácí troubě péct vždy jen jeden plech po druhém. Hotové, upečené kapsy pak můžete všechny společně uchovat teplé v troubě nastavené na nízkou teplotu (cca 50–60 °C) až do chvíle servírování.

Děkujeme Vám za nákup.

[DobráKapsa.cz](https://dobrakapsa.cz)

Ohodnoťte nás.

