LISTKOWIEC – deser tatarski z herbatą "Kruszynianką" (Agroturystyka Tatarska Jurta)

www.kruszyniany.pl

Naturalny miód pszczeli. Jest to ciasto drożdżowe podzielone na kilka części i bardzo cienko rozwałkowane. Poszczególne placki są składane i oblewane obficie roztopionym masłem. Na ostatni placek rozkładamy biały ser lub mak i zwijamy w rulon. Pieczemy 2h w brytfannie. Podajemy z gorącą herbata specjalnie parzoną - „Kryszynianką”

