**Linecké rezy**

Suroviny na 100 ks :

linecké cesto 2,550 kg

ovocie 1,770 kg

marmeláda 0,650 kg

modelovacia hmota 0,770 kg

agarová poleva 1,120 kg

Výrobný postup :

Z lineckého cesta sa rozvaľká plát s rozmermi cca 46 x 65 cm. Plát sa popichá, aby sa pri pečení nerobili pľuzgiere a rozdelí sa na 6 rovnakých pásov, ktoré sa upečú do zlatista. Po vychladnutí sa vždy dva pásy zlepia marmeládou a nechajú sa do druhého dňa prevlhnúť. Povrch plátov sa natrie marmeládou a z modelovacej hmoty sa vymodeluje okraj jednotlivých pásov. Do ohraničeného priestoru sa rozloží čerstvé alebo odkvapkané kompótové ovocie. Ovocie sa zaleje agarovou polevou. Po stuhnutí polevy sa pásy krájajú na rezy.

