NajPečenie



Plnené prasiatka

Kysnuté prasiatka, s chrumkavým rypáčikom a jedlými očkami.

Potrebujete:

500 g	múka hladká špeciál
1/2 ks	droždie
1/4 liter	mlieko vlažné
2 lyžica	cukor práškový
1 lyžička	soľ
1 ks	vajcia
100 g	Palmarín roztopený
1 ks	citrónová kôra strúhaná
1 ks	žĺtok na potretie
100 g	orechy mleté
2 lyžica	cukor práškový
1/2 dl	rum
hrsť	hrozienka

Postup:



Potrebujeme na vykrajovanie okruhle formičky troch veľkosti. Najväčšiu na vykrojenie hlavy, strednú na nos a maličkú na vykrojenie nosových dierok. Na cesto Palmarin a na potretie plechu Ceru.

Zapravíme klasickým spôsobom na kysnuté cesto. Cesto by malo byť trocha hustejšie.

Kým cesto kysne, tak si pripravíme plnku. Orechy, rum, práškový cukor a hrozienka zmiešame.

Po vykysnutí cesto vyváľame a vyvaľkáme na 1/2 cm. Väčším kolieskom vykrojíme dve kolieska. Do stredu kolieska dáme plnku, okolo kraju potrieme žĺtkom a priložíme druhé kolečko. Jemne zatlačíme. Naplnené kolieska celé potrieme žĺtkom.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**160-170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Potom povykrajujeme menšie kolieska na ňufák a doň ešte po dve maličké na nosové dierky. Priložíme na naplnené koliesko, tak aby bolo na jednej strane a na druhú, vrchnú zo zvyšného cesta vytvarujeme ušká. Potrieme žĺtkom a upečieme.

Na upečené urobíme očká.

Zo zbytku cesta môžme urobiť nejaký malý koláč s posýpkou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.