NajPečenie



Novoročné prasiatka

Prasiatka môžu byť milým darčekom pri Novorčných návštevách rodiny.

Potrebujete:

1 ks	Helia
500 ml	vlažné mlieko
20 g	kvasníc
1 ks	Helia
500 g	polohrubej múky
1,5 lyžička	soľ
180 g	kyslej smotany
3 kocka	taveného syra (Lunex)
1 ks	žĺtok do cesta
1 ks	vajce na potretie

Postup:

Z vlažného mlieka, lyžičky cukru a kvasníc si pripravíme kvások.
Zmiešame dokopy všetky suroviny aj s kváskom, kým vznikne vláčne cesto. Cesto odložíme na chvíľu do chladničky.

Cesto vyvaľkáme na hrúbku cca 1 cm, vykrajujeme z neho malé trojuholníčky na uši a krúžky na hlavu a ňufák. Potrieme žĺtkom, nalepíme očká z ľanových semien a vtlačíme dierky do ňufáka. Prasiatka poukladáme na vymastený plech a pečieme cca 25 min. na 200 stupňov.

Celkový čas prípravy:	**1 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**2 plechy**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.