

NajPečenie



Novoročné prasiatka

Prasiatka môžu byť milým darčekom pri Novoročných návštevách rodiny.

Potrebuje:

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

<i>Celkový čas prípravy:</i>	1 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	2 plechy
