

# NajPečenie



## Pečené škvarkové buchty

Klasika, na ktorú sa nezabúda.

### Potrebuje:

1/2 bal.	mlieko
1 ks	droždie
2 ks	vajcia
700 g	múka polohrubá
1/2 dl	rum
2 lyžica	cukor kryštálový
2 lyžička	soľ
1 ks	vanilínový cukor

### Postup:

Do misky nalejeme mlieko, pridáme cukor, a rozmrvieme droždie. Nahrejeme troška mleté škvarky, pridáme do mlieka a taktiež ostatné suroviny. Dobré vymiesime na hladké cesto. Necháme na teplom mieste vykysnúť.

Vykysnuté cesto vyváľame na pomúčenej doske a cesto rozvaľkáme na 1 cm.

Pokrájame na štvorce a naplníme lekvárom /marmeládou/. Postáčame a ukladáme na pomastený plech. Buchtičky potrieme zo všetkých strán, aby sa nezlepili. Necháme na plechu podkysnúť.

Medzi tým si vyhrejeme rúru a upečieme. Upečené necháme vychladnúť a pocukrujeme.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>25 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---