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.