

ROZPRÁVKA O PRASIATKU



S8
 T1-4
 L1



Potrebuje trochu šťastia na dlhej ceste?
 Vyrobite si tieto prasiatka pre šťastie!

Zložky

Na cesto

30 dkg hladkej múky
 25 dkg margarínu
 25 dkg kravského tvarohu
 5 dkg strúhaného syra
 1 polievková lyžica soli
 1 čajová lyžička prášku
 do pečiva
 1 polievková lyžica masti
 na vymastenie panvice

Na vrch:

1 vajce
 čierne korenie



Príprava

Uvedené prísady zmiešajte v miske, kým sa dobre nespoja.

Cesto rozvalkajte na hrúbku asi 3–4 mm.

Najprv vykrojte najväčšie kolieska a potom ich položte na vymastený a múkou vysypaný plech.

Vykrojte malé kolieska a položte ich na cesto tak, aby vytvorili nos.

Z malých koliesok vytvorte uši tak, že ich prekrojíte na polovicu.

Krúžky potrieme celým rozšľahaným vajíčkom, na miesto očí dáme 2 zrnká korenia a zatlačíme ich, potom do nosa urobíme dierky špicom špáradla.

Takto pripravíme 2 koláčky. Prasiatka pečieme, kým nie sú hotové.

Teplota pečenia: 180 °C

Čas pečenia: 25 minút