



Könnyen érthetően...

# Recept-tár

## Készíts szerencsemalacokat!

### Hozzávalók:

- ◆ 30 dkg liszt
- ◆ 25 dkg margarin
- ◆ 25 dkg túró
- ◆ egy evőkanál só
- ◆ 5 dkg füstölt sajt (reszelt)
- ◆ 1 kávéskanál sütőpor
- ◆ 1 evőkanál zsír (a tepszi kikenéséhez)
- ◆ 1 evőkanál liszt (a tepszi kikenéséhez)
- ◆ 1 darab tojás ( tetejére kenéshez)
- ◆ feketebors vagy szegfűszeg (egész - a malacok szeméinek)



### Elkészítés:

- 1) A fenti hozzávalókat egy tálban jól gyúrjuk össze! Elég lágy tésztát kapunk.
- 2) Nyújtsuk ki a tésztát kb. 3-4 mm vastagra.
- 3) Először a nagy köröket szaggatjuk ki, majd tegyük a zsírozott, lisztezett tepsire. Most következnek a kisebb körök, ezeket a nagyra ráfektetjük nózinak. A fülecskéket szintén kicsi körökből alakítjuk, úgy, hogy félbevágjuk őket.
- 4) Kenjük le egy egész felvert tojással a korongokat, és a szemek helyére két szem borsot teszünk kicsit belenyomva, majd az orrához a fogvájó hegyével lyukakat fúrunk. Ebből a mennyiségből két tepsivel lesz. Készre sütjük a malackákat.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!



📖 könnyű | előkészület: 15 perc | sütés: 25 perc