

Szerencse malac

Hozzávalók:

- 2,5 dkg élesztő
- 40dkg Mester süteményliszt
- 20dkg vaj vagy margarin
- 2 tojás sárgája
- 1 teáskanál só
- tejföl, ha szükséges
- egész bors
- piros paprika



Elkészítése:

A tésztát összegyúrjuk. Ezt hűvös helyen 35-40 percig pihentetjük. Ezután kinyújtjuk fél centi vastagra, közepes és kicsi pogácsa szaggatót használunk. A nagy korong lesz a malac feje a kicsi az orra a leeső darabokból fület szabunk az alkotó elemeket tojással ragasztjuk egymáshoz, szeme egész bors, orrára kicsi örölt piros paprikát szórunk. 200c-on megsütjük Kedves meglepetés családtagjainknak és barátainknak.

