

ŚWINKI



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	400 g
drożdże świeże	14 g
jajko	2 szt.
jogurt naturalny	200 ml
mleko ciepłe	100 ml
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
mąka pszenna	150 g
masło	100 g
mleko	1 łyżka
białko	1 szt.
boczek wędzony	do smaku
cebula	do smaku
pieczarki	do smaku
tłuszcz	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. ciasto drożdżowe (maka, drożdże, 1 jajko, jogurt, ciepłe mleko, sól, cukier) - wszystkie składniki dokładnie wyrobić. Przykryć czystą ściereczką i pozostawić w ciepłe do podwojenia objętości.

2. w międzyczasie można przygotować nadzienie, aby trochę wystygło (np z boczku, cebulki, pieczarek- wszystko drobno pokroić i zesmażyć). Świnki można robić też bez nadzienia, ale lepsze są jak jednak mają napchane \"brzuszek\".

3. składniki na ciasto maślane (mąka i masło) połączyć i dobrze wyrobić.

4. ciasto drożdżowe po wyrośnięciu połączyć z ciastem maślanym, dobrze wyrobić; do gładkości aby nie było grudek. Rozwałkować na grubość około 5-6 mm (jeśli mają być z nadzieniem, musi być ciut niższe). Wycinać szklanką głowy świnek. Na środek nakładać trochę farszu, tak na jeden ząbek (nie za dużo gdyż będzie trudno skleić). Sklejać z drugim krążkiem smarując białkiem (brzegi). Za pomocą kieliszka wyciąć nos i uszy. Uszy pokroić na 4 części. Naklejać na główki świnek również za pomocą białka. Dziurki w nosie nacinać nożem. Oczy - to goździki, ew pieprz ale trzeba go mocno wcisnąć gdyż po upieczeniu wypada.

Gotowe świnki ułożyć na blasze, na folii aluminiowej i posmarować jajkiem z mlekiem. Najlepiej od razu układać na blasze krążek z nadzieniem i potem doklejać kolejne części - wygodniej.

5. Piec około 20-25 minut w temperaturze 200 stopni. Pilnować aby się nie spaliły. Musza być rumiane.

Można jeść od razu na ciepło. Mogą być dodatkiem np. do białego lub czerwonego barszczyku. Oczka raczej wyrzucamy. Są tylko elementem dekoracji:)

Jeśli wystygną i chcemy je ponownie odgrzać, wystarczy zwilżyć zimną wodą pysiaki świnek i wstawić do piekarnika lub mikrofal na chwilkę (mikrofała 1 minutka, rozgrzany piecyk - 2-3 minutki).