

Ingrediencie

cesto: 260 ml mlieka, 3 lyžice oleja, 2 lyžičky soli, 1 lyžička cukru, 250 g hladkej múky, 250 g polohrubej múky, 1 lyžička drvenej rasce, 1 lyžica oregána, 20 g čerstvého droždia

náplň: pór, šunka, niva

Postup

Suroviny vložíme do pekárne v nasledujúcom poradí a zapneme program Príprava cesta. Alebo vypracujeme ručne a necháme vykysnúť. Po vykysnutí cesto preložíme na dosku a rozvaľkáme asi na veľkosť plechu. Nožom alebo radielkom odkrojíme, aby vznikol pravidelný obdĺžnik a zrežeme mu trochu rohy. Doprostred cesta navrstvíme náplň a cesto narežeme šikmo na päť rovnakých pásov. Z vrchu a zo spodu necháme asi 10 cm nenarezané. Pásky striedavo prekladáme, dokončíme hlavu a chvost zatočíme. Krokodíla preložíme na plech a stočíme ho do požadovaného tvaru. Zo zvyšného cesta vytvarujeme nohy a oči. Z nožnicami nastriháme zuby a na chrbte ostne. Oči môžeme dotvoriť olivami. Potrieme ho rozšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 200 stupňov asi 25 minút.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Krokodíl

Utorok, 17 Február 2009 04:54

