



Locika

Disney
PRINCEZNY

SLANÉ COPÁNKY SE ŠUNKOU A SÝREM

Locika miluje, když může při malování a kreslení nosit své dlouhé vlasy zapletené do krásných copů. Procvičte si také zaplétání při přípravě tohoto neobvyklého pečiva!

Postup

1. Poproste dospělého, aby předehřál troubu na 200 °C.
2. V míse smíchejte mouku, polentu, prášek do pečiva a sůl.
3. Prsty zpracujte máslo do moučné směsi, dokud nebudou kousky velké asi jako kuličky hrášku. Přidejte šunku a sýr. Přilejte mléko a míchejte, dokud směs nezačne tvořit těsto.
4. Poprašte pracovní plochu moukou a přeneste na ni těsto. Lehce ho také shora poprašte moukou, aby se nelepilo. Vytválejte do čtverce o straně asi 30 cm. Těsto by mělo být silné 6 mm až 1,3 cm.
5. Poproste dospělého, aby čtverec rozkrojil na čtvrtiny. Každou z nich nakrájejte na 12 proužků, každý o délce asi 15 cm.
6. Teď přijde zaplétání copánků. Vezměte 3 proužky a spojte je na jednom konci. Pravý proužek překřížte přes prostřední, pak levý přes nový prostřední. Pokračujte, dokud celý proužek nezapletete, a na konci copánek lehce spojte. Opakujte, dokud nezapletete všechny proužky.
7. Poproste dospělého, aby vám pomohl s pečením. Položte copánky na plech bez pečicího papíru s dostatečnými rozestupy. Pečte 8-10 minut, dokud nezačnou copánky zlátnout.

• na 16 kousků •

Ingredience

2 hrnky hladké mouky

½ hrnku polenty

3 čajové lžičky prášku

do pečiva

1 čajová lžička soli

5 polévkových lžic

studeného másla,

nakrájeného na menší

kousky

½ hrnku nadrobno

nakrájené šunky

½ hrnku nastrohaného

čedaru

1 hrnek mléka

Tip

Místo čedaru můžete použít strouhaný parmazán nebo sýr pecorino.



©DISNEY