







Zapečená švestková delikatesa se slaninou

asi 6 porcí    snadná příprava  do 40 minut



Přísady:

Ještě potřebujeme:

pánev teflonová
pánev teflonová
elektrický ruční šlehač
plech na pečení s vyšším okrajem
žárovzdorné sklenice nebo
zavařovací sklenice (à 200 ml)

Na těsto:

200 g anglická slanina
80 g sušené švestky bez pecek
150 g hladká mouka
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 KL sůl
1,5 KL pepř mletý
100 g tvrdý sýr (strouhaný)
3 ks vejce
100 ml olej
125 ml mléko polotučné

- 1 Na přípravu těsta na pánvi orestujeme slaninu nakrájenou na kostičky. Švestky nakrájíme na půlky a krátce orestujeme se slaninou.
- 2 V míse smícháme mouku s kypřicím práškem, solí, pepřem a sýrem. Přidáme vejce, olej a mléko a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Vmícháme slaninu se švestkami a těsto rozdělíme do vymazaných sklenic. Sklenice přeneseme na plech a do plechu nalijeme vodu tak, aby sklenice byly ponořené do výšky alespoň 2 cm. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 30 minut

- 3 Sklenice necháme vychladnout.

