

Slivkové buchty

Aj u vás doma majú vždy najväčší úspech staré dobre overené recepty? Slivkový koláč je jeden z tých, ktorým sa nedá odolať a zmizne z plechu ešte skôr, než vychladne 😊

Suroviny:

Hrubá múka 500 g
Kryštálový cukor 70 g
Margarín (tuk) 70 g
Droždie 20 g
Slivky 1000 g
Mlieko 200 ml
Vajce 1 kus
Soľ 6 g
Strúhanka 50 g
Práškový cukor 100 g

Postup:

Z múky, margarínu, kryštálového cukru, droždí, soli, vajca a mlieka vymiesime stredne tuhé cesto, ktoré dáme na 30 minút podkysnúť. Podkysnuté cesto rozváľame na rozmer plechu. Rozváľané cesto dáme na vymastený plech a popicháme vidličkou. Slivky si rozpolíme a narežeme, tak aby jeden koniec zostal nerozrezaný. Takto pripravené slivky ukladáme nahusto na cesto vedľa seba tak, že rozrezaný koniec slivky roztiahneme, aby tvoril vejárik.

Nakoniec všetko posypeme posýpkou zo strúhanky a cukru.

Necháme podkysnúť cca 30 min a pečieme pri teplote 180 – 190 °C po dobu 25 – 30 min. vo vopred vyhriatej rúre.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

