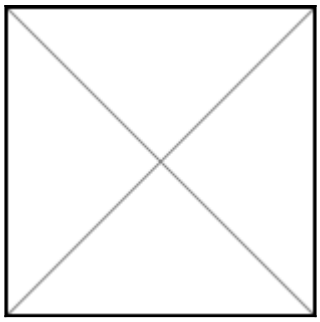

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Placek drożdżowy ze śliwkami

Bardzo smaczne

Składniki:

- śliwka, 50 dag
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- smalec, 5 dag
- mąka , 30 dag
- jajka, 4.5 szt.
- cukier, 3 dag
- drożdże, 2 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto drożdżowe, dodając do ciasta najpierw stopiony smalec, a gdy połączy się z ciastem, stopione masło, skórkę cytrynową; ciasto wyrobić pozostawiając do wyrośnięcia. Przygotować śliwki: śliwki umyć, wytrzeć i każdą nadciąć wzdłuż na 4 części, tak aby przy wierzchołku trzymały się, pestki wyjąć. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posmarowaną blachę, powierzchnię posmarować jajem i nałożyć śliwkami (skórką na wierzch). Śliwki przycisnąć dociasta tak, aby się przylepiły, ciasto nakryć, pozostawić do powtórnego wyrastania. Wyrośnięte ciasto wstawić do gorącego piekarnika, szybko upiec, aby śliwki nie wyschły (ok. 3/4 godz.). Upieczony placek wyjąć, przestudzić, obsypać suto cukrem, pokrajać w prostokątne lub kwadratowe kawałki.