Szerencsehozó szilveszteri malac

*Hozzávalók*

30 dkg [finomliszt](http://www.nosalty.hu/alapanyag/finomliszt)

25 dkg [margarin](http://www.nosalty.hu/alapanyag/margarin)

25 dkg [tehéntúró](http://www.nosalty.hu/alapanyag/tehenturo)

5 dkg reszelt sajt

1 ek [só](http://www.nosalty.hu/alapanyag/so)

1 kk [sütőpor](http://www.nosalty.hu/alapanyag/sutopor)

*A tetejére:*

1 db [tojás](http://www.nosalty.hu/alapanyag/tojas)

mazsola vagy szegfűszeg, vagy feketebors

Nagy pogácsaszaggató, gyűszű vagy pálinkás pohár a kiszúráshoz.

Elkészítés

A hozzávalókat egy tálban jól összegyúrjuk. Lágy tésztát kapunk. Kb. 3-4 mm vastagra kinyújtjuk a tésztát bőven lisztezve. Először a nagyobb köröket szaggatjuk, majd zsírozott, lisztezett tepsire rakjuk. A lisztezett gyűszűvel vagy pálinkás pohárral kis köröket szaggatunk, és ezeket ráfektetjük egyenként az orrának. A füleket is kis körökből alakítjuk ki úgy, hogy félbe vágjuk őket, esetleg összecsípjük. Megkenjük egy egész felvert tojással a malackákat, és a szemek helyére 2 szem mazsolát, szegfűszeget vagy feketeborsot teszünk kicsit belenyomva, majd az orrához a fogvájó hegyével 2 lyukat szúrunk, így elkészítve aranysárgára sütjük.

Gyerekekkel készítve nagyszerű szünidei elfoglaltság is lehet.

Hozzon szerencsét annak, akinek jut belőle! 