

Roční gata



Těsto:

300 g másla
3 vejce
200 ml bílého jogurtu
0,5 čajové lžičky sody
špetka soli
400 g hladké mouky

Náplň:

100 g másla
200 g moučkového cukru
100 g hrubé mouky na zahuštění

Na náplň si rozpustíme máslo a ihned odstavíme ze sporáku. Zamícháme nejprve mouku a poté moučkový cukr.

Vypracujeme hladké těsto ze všech uvedených surovin a rozdělíme na 3 části. Z každé části rozválíme placku, doprostřed dáme náplň a opatrně zavřeme, aby náplň nevytekla při pečení. Těsto s náplní rozválíme na kolo průměru asi 20 cm. Potřeme žloutkem a propíchneme vidličkou. Pečeme při teplotě 180° C asi 20 minut. Je hotové, když se těsto nelepí na špejli.

Do jedné z částí dáme 1 ořech. Kdo ho najde, ten bude mít štěstí v příštím roce.