NajPečenie



Žabky

Chutné jednohubky v tvare žabiek, ktoré vám skočia rovno do žalúdka.

Potrebujete:

500 g	múka polohrubá
300 ml	mlieko
100 ml	olej
30 g	droždie
	soľ
1 ks	vajcia
1 lyžička	cukor kryštálový

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Z mlieka, cukru a kvasníc si urobíme kvások, ktorý po vykvasení vylejeme do preosiatej múky so soľou, vajíčkom a olejom. Vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť.

Vykysnuté cesto vyváľame a vykrojíme malé kolieska, ktoré potrieme vajíčkom, posýpeme sezamom a namiesto očí zapichneme slnečnicové semienko. Upečieme.

Po vychladnutí narežeme, potrieme pomazánkovým maslom a plníme: trochu šalátu, koliesko klobásky (šunky) koliesko uhorky a ¼ schery paradajky.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.