

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

Postup:

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

Vykysnuté cesto vyválame a vykrojíme malé kolieska, ktoré potrieme vajičkom, posypeme sezamom a namiesto očí zapichneme slnečnicové semienko. Upečieme.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

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