

Tyčinky kysnuté plnené Karičkou

Potrebuje

- - Karička
- - droždie
- - cukor
- - múka
- - salámka

Postup

Z droždia, vody, cukru si pripravíme kvások, potom pridáme múku s kváskom, zamiesime cesto, poriadne miesime v mise, necháme vykysnúť, potom na drevenej table niekoľkokrát cesto poriadne pobúchame, lepšie sa s ním potom robí, valká. Potom si vyvalkáme cesto, rozdelíme ho na menšie štvorce, na ktoré dáme Karičku o niektorých môžeme pridať salámku, zatočíme, urobíme tyčinky a dáme na pekáč, pečieme asi 20minút pri 180st.

Tento recept nám posielal: Daniel zo Skalice

náročnosť: nízka

čas: 45minút

porcie: 4