

# Cviklové žemle

## Potrebuje

- - 1kg celozrnej múky
- - 1 vajíčko
- - 1 droždie
- - 4dcl mlieka
- - 1 ČL kryštálového cukru
- - 1 PL soli
- - 1 väčšia červená cvikla
- - maslo
- - voda

## Postup

Mlieko a cukor v malom hrnci zohrejeme. Keď je vlažné, pridáme droždie a necháme 5 minút nakysnúť. Do väčšej misky dáme múku, soľ, vajce, rozmixovanú červenú repu a pripravený kvások. Všetko spolu vymiesime a necháme asi 45 minút nakysnúť na teplom mieste zakryté čistou utierkou. Keď je cesto vykysnuté, dáme ho na pomúčenú dosku a vytvarujeme žemle. Dáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme v rúre cca 20 minút. Plech vyberieme, na každú žemlu položíme plátok masla a ešte 20 minút pečieme.

Najlepšie chutia s Karičkou. Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielala: Karička tím  
náročnosť: nízka  
čas: 35 minút  
porcie: 8