

# Karičkové úliky

## Potrebuje

- - 250g Karička
- - 250g tuk na pečenie
- - 500g výb.múka
- - 1 prášok do pečiva
- - štipka soli
- - rasca
- - 1 vajce na potretie

## Postup

Všetko spolu vymiešame okrem vajca a rasce. Keď je cesto hotové na tablici ho povalkáme a potom stočíme a pokrájame na kolieska asi 2,5cm. Na plech si dáme papier na pečenie a ukladáme ležmo tieto kolieska, ktoré natrieme rozšľahaním vajcom a na vrch posypeme trochou rasce alebo mak, sezam. Pečieme v el.rúre na teplote 180 stupňov asi 35-30 min. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Alena z Ružomberka  
náročnosť: stredná  
čas: 30-35 min  
porcie: 16