

Karičkové žabky

Potrebuje

- - 0,5 kg polohrubej múky
- - 2,5 dcl mlieka
- - 20 g droždí -1/2 kocky
- - 1,5 PL olej
- - 1,5 PL kryštálový cukor
- - 1 vajce do cesta
- - 1 vajce na potretie
- - 0,5 ČL soľ
- - ½ sáčku prášku do pečiva
- - sezamové a slnečnicové semienka
- - 1-2 ks Karička črievko

Postup

Z vlažného mlieka, 1ČL kryštálového cukru a droždia urobíme kvások. Múku a prášok do pečiva spolu zmiešame, pridáme vykysnutý kvások, vajce, olej, cukor, soľ a vypracujeme cesto.

Hneď ho vyvalkáme na kruh vysoký 1,5-2 cm a vykrajujeme malé kolieska o priemere cca 3 cm, ktoré kladieme na vymastený a múkou posypaný plech. Potrieme rozšľahaným vajcom, namiesto očí zapichneme slnečnicové semienka, posypeme sezamom a upečieme. Po upečení a vychladnutí kolieska nakrojíme, natrieme Karičkou, vložíme prúžok čerstvej uhorky so šupkou, opäť natrieme a preložíme ďalším prúžkom uhorky, aby pripomínali žabky.

Karičkové jednohubky sú vhodné ako predjedlo na oslavy, ale zachutia aj vo všedný deň. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny

náročnosť: stredná

čas: 60

porcie: 50-60