

Slimáčky s Karičkou

Potrebuje

- - 50 dkg polohrubá múka
- - 2,5 dcl mlieko
- - 1 dcl olej
- - sušené droždie
- - soľ
- - 2 lyžice cukor
- - 1 ks Karička črievko maxi
- - masť z pečených klobás

Postup

Múku ,soľ, droždie a cukor premiešame, pridáme vlažné mlieko a olej. Vypracujeme cesto a necháme nakysnúť. Keď cesto nakysne, tak ho rozvalkáme. Najprv ho potrieme masťou od klobások, keď cesto vsiakne masť potom ešte potrieme Karička črievkom. Cesto stočíme a pokrájame. Pečieme pri 200°C asi 25 minút. Pred podávaním môžeme ešte ozdobiť Karička črievkom.

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 20 kusov