

Slimáčky Karičkové oranžové

Potrebuje

- - 50 dkg polohrubá múka
- - 1 kocka bryndze
- - 2,5 dcl mlieko
- - masť z pečených klobás
- - 2 lyžice cukor
- - soľ
- - 1 ks Karička črievko

Postup

Múku, soľ, droždie a cukor premiešame, pridáme vlažné mlieko a masť od pečených klobások. Vypracujeme cesto a necháme nakysnúť. Keď cesto nakysne, tak ho rozvaľkáme. Karička črievko a bryndzu pomiešame a zmesou natrieme cesto. Cesto stočíme a pokrájame. Pečieme pri 200°C asi 25 minút. Môžeme podávať so zeleninou.

Tento recept nám posielal:	Michal z Pohronského Ruskova
náročnosť:	nízka
čas:	60 minút
porcie:	20