

# Plnené žabky

## Potrebuje

- - 250g múka hladká
- - 250g múka polohrubá
- - 250ml mlieko
- - 1/2 kocky droždia
- - 1/2 lyžičky cukru
- - 100g rozpusteného masla
- - 1 žltok
- - 1 malá lyžička soli
- - Náplň:
- - syr Karička v črievku
- - cesnak
- - saláma
- - syr Karička tehla
- - zelenina na ozdobenie

## Postup

Do preosiatej múky urobíme jamku, nalejeme trochu vlažného mlieka, cukor a rozdrobené droždie. Keď vzíde kvások pridáme ostatné a zamiesime cesto. Necháme vykysnúť.

Cesto na pomúčenej doske rozvaľkáme na 1cm a vykrajujeme maličké kolieska, potrieme ich vajíčkcom. Zo zvyšku cesta narobíme malinké guľky a nalepíme ich na kolieska. Ako oči použijeme zrníčka čierneho korenia.

Pečieme vo vyhriatej rúre na 220°C asi 10 minút.

Vychladnuté žabky rozkrojíme a plníme vymiešaným taveným syrom s cesnakom, pridáme plátok salámy, šunky, ozdobíme zeleninou, plátkom syra a pod.

---

Tento recept nám posielala: Paulina z Myjavy

náročnosť: nízka

čas:

porcie: