

Karičkové žemle

Potrebuje

- - 50dkg hladká múka
- - 1 kocka droždia
- - 1 polievková lyžica práškový cukor
- - 1 čajová lyžica soľ
- - 4 polievkové lyžice olej
- - 3 -3,1 dcl vlažná voda
- - 2 črievka Karička

Postup

Droždie s práškovým cukrom vymiešame, pridáme múku, soľ, olej, vodu a vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Keď cesto nakysne tak rozdelíme na rovnaké kúsky, na každý kúsok dáme syr Karička a formujeme žemle, ktoré dáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri 200st asi 25 minút do ružova. Upečené ešte horúce žemle pokropíme vodou a zakryjeme čistou utierkou asi na 15 minút.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 60minút ,

porcie: 13 kusov