

# Rovešťanské žabky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 6

**1960** kalorií , **0 g** cukrů , **29 g** tuků , **48 g** bílkovin

**Autor:** zuzanadrzkova

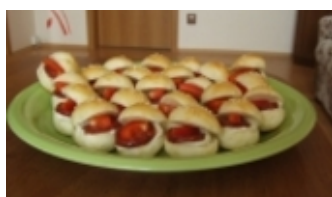
**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rovestanske-zabky>

## Příprava

Vypracujeme cesto, ktoré necháme kysnúť asi 30 minút. Ja som si pomohla a cesto za mňa urobila DP. Potom cesto rozvaľkáme, vykrojíme malé kolieska a z nich vytvarujeme buchtičky. Potrieme vajíčkom, posypeme sezamom a dáme piecť do predhriatej trúby asi na 180°C.

### Tip k receptu

Plnka : 125 g masla, 2 tavené syry a cesnak podľa chuti Upečené a vychladnuté buchtičky do 2/3 narežeme, naplníme plnkou kolieskom klobásy, aby vznikol dojem žaby s pretiahnutými ústami.



## Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 300 ml mléka
- 30 g másla
- 30 g droždí (kvasnice)
- 20 g cukru krupice

## Kategorie

Velikonoce, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Pečivo a produkty domácí pekárny