

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 nenáročná, Něco extra, Návštěva, Pečivo a produkty domácí pekárny