

## Vesele žabice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Tijesto:

- **500 g**brašna
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicice**sesoli
- **1**žumance
- **50 g**margarina za mazanje
- **250 ml**mlijeka
- **1 vrećica**instant kvasca
- **100 g**obarenog i isjeckanog spanaca

### I još:

- **5**viršli
- **1**jaje (za premazivanje)
- **malo**kecapa

## Priprema

Sjediniti brašno, šecer, so, kvasac, umuceno žumance, pa dodati otopljeni margarin i zagrijano mlijeko. Zatim dodati i spinac, pa zamjesiti tijesto. Ostaviti tijesto prekriveno, dok se ne udvostruci. Zatim tijesto istresti na pobrašnjenu radnu plohu, pa podijeliti na 10 loptica.

Svaku lopticu podijeliti na jedan veci i dva manja dijela. Od veceg dijela oblikovati u duguljastu formaciju, a od dva manja, oblikovati loptice (koje ce biti oci).

Svaku viršlu prepoloviti, pa štapirovi dio omotati oko hrenovke. Krajeve pritisnuti. Od kuglica formirati oci, pa staviti iznad usta.

Na isti nacin pripremiti sve žabice. Reati ih u pleh, obložen papirom za pecenje. Umutiti jaje, pa premazati svaku žabicu.

Peci na 180 C, 15-20 minuta. Pecene žabice malo prohladiti, pa dekorisati kecapom.

### **Savet**