

Vesele žabice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **500 g** brašna
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **1** žumance
- **50 g** margarina za mazanje
- **250 ml** mlijeka
- **1 vrecica** instant kvasca
- **100 g** gobarenog i isjeckanog spanaca

I još:

- **5** viršli
- **1** jaje (za premazivanje)
- **mal**o kecapa

Priprema

Sjediniti brašno, šećer, so, kvasac, umuceno žumance, pa dodati otopljeni margarin i zagrijano mlijeko. Zatim dodati i spinac, pa zamijesiti 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, štapicastu formaciju, a od dva manja, oblikovati loptice (koje ce biti oci).

Svaku viršlu prepoloviti, pa štapicasti 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