

Žabice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** brašna
- **1 kašičica** šecera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **50 g** maslaca
- **100 g** spanaca
- **1** jaje
- **1,5 kašičica** soli
- **2,5 dl** mleka

I još:

- **5** pilećih viršli
- **1** jaje

Priprema

U mlako mleko sipati kesicu kvasca i kašičicu šecera, promešati i ostaviti da nadoe desetak minuta.

U dublju posudu sipati nadošao kvasac, so, maslac sobne temperature, jaje, obaren, oceen i sitno iseckan spanac, pa postepeno dodavati brašno dok se ne dobije testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti sat vremena prekriveno krpom.

Nadošlo testo podeliti na deset jednakih delova.

Svaku lopticu podeliti na tri dela, s tim da jedan deo bude veci, a ostala dva manja i jednake velicine.

Od veceg dela praviti usta tako što se testo razvuče u oblik gliste.

Viršle prepoloviti na pola. Duguljasto testo obmotati oko viršle i napraviti oblik usta, pa dodati dva kruga kao oci.

Žabice poreati na pleh obložen papirom za pečenje. Napraviti razmak, jer će tokom pečenja narasti.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C petnaestak minuta, odnosno dok blago ne porumene. Ukrasiti sa kecapom oci.

Savet