

Cviklové žemle

Potrebuje

- - 1kg celozrnej múky
- - 1 vajíko
- - 1 droždie
- - 4dcl mlieka
- - 1 PL kryštálového cukru
- - 1 PL soli
- - 1 väčšia červená cvikla
- - maslo
- - voda

Postup

Mlieko a cukor v malom hrnci zohrejeme. Keď je vlažné, pridáme droždie a necháme 5 minút nakysnúť. Do väčšej misky dáme múku, soľ, vajce, rozmixovanú červenú repu a pripravený kvások. Všetko spolu vymiesime a necháme asi 45 minút nakysnúť na teplom mieste zakryté čistou utierkou. Keď je cesto vykysnuté, dáme ho na pomúčenú dosku a vytvarujeme žemle. Dáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme v rúre cca 20 minút. Plech vyberieme, na každú žemlu položíme plátok masla a ešte 20 minút pečieme.

Najlepšie chutia s Kariškou. Dobrú chuť ?

Tento recept nám posielala:	Kariška tím
nároenosť:	nízka
čas:	35 minút
porcie:	8