



## Жаби и желки со спанаќ

Весели форми на пециво со спанаќ. Декоративен и вкусен рецепт, вистинско уживање за најмалите, но и за возрасните.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 500 грама брашно
- 1 лажиче шеќер
- 2 лажичиња сол
- 1 жолчка
- 250 мл млеко
- 50 мл масло
- 1 пакетче сув квасец
- 100 грама спанаќ

#### Ќе ви треба и:

- 5 виршли
- неколку зрна бибер, црно семе или лен (за очи)
- 50 грама шунка
- 50 грама кашкавал

### Чекор 1

Исечкајте го спанаќот ситно. Измешајте ги брашното, шеќерот, солта и останатите состојки. Со млекото млеко замесете мазно тесто. Оставете го да нарасне околу триесет минути.

### Чекор 2

Откако ќе нарасне тестото, премесете го и поделете го на 10 топчиња. Секое топче што ќе биде жаба поделете го на две помали и едно поголемо топче. Големото топче пресечете го на два дела од кои ќе је формирате главата на жабата, а од малите делови направете ги очите на жабата.

Во делот кај устата ставете ги виршлите. Покријте ги виршлите со тесто на краевите, за да не излезат при печење.

### Чекор 3

За желките топчето поделете го на 4 мали делови за нозете, едно средно топче за главата и најголемото топче за телото на желката.

Во топчето за тело на желката ставете исечкани кашкавал и шунка. Направете очи од црвен бибер. Нам ни излегоа 5 жаби и 5 желки.



#### Чекор 4

Наредете ги во тава и оставете ги да нараснат 15 минути.

Печете ги во загреана рерна на 160 степени, 15 минути, или додека не пожелтат.

Сервирајте ги по желба, со кечап, сенф или јогурт.

#### Совет

За да не им лути биберот на малите деца, место бибер можете да користите црно семе, лен или семки по ваш избор.

#### Користени производи:



Делициа Ростер



Делициа Округла тава



Садови за матење

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)