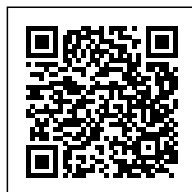




## DOMÁCI SENDVIČ OD HUGA.





Môj prvý recept, ktorý som uverejnil na tejto stránke boli "Hugove žemle".

Aj mňa, ako mnohých z vás prinútila karanténa piecť vlastné pečivo. Mám rád aj čierny zemiakový chlieb, ale k tomu som sa ešte nedopracoval.

V každom prípade mi ale chutí aj biele pečivo.

Dnes som vyskúšal ten istý recept ako na "Hugove žemle" len som ho trochu pozmenil a vyšlo to super!! Takže odporúčam vyskúšať.



Dodržte presne celý pôvodný recept na žemle (nájdete ho na tejto stránke) a urobte v ňom tieto malé zmeny:

Pridajte do cesta 1 žĺtok

Nechajte cesto kysnúť o 15 minút dlhšie

Vykysnuté cesto rozdeľte na 3 rovnaké časti a jemne vyformujte do tvaru sendviča. Neodporúčam po vykysnutí ešte cesto miesiť!

Posypte cesto hrubou morskou soľou a kmínom.

Určite to vyskúšajte, stojí to za to!!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo