

OSIE HNIEZDA

Suroviny :

60 dkg polohrubej múky

250 ml mlieka

1 kocka droždie

2 dcl oleja

2 PL kryštálového cukru

2 vajcia

štipka soli

Postup :

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Do preosiatej múky pridáme vajcia, soľ, olej a vykysnutý kvások.

Vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Z vykysnutého cesta vyvalkáme plát, potrieme plnkou (vymiešané maslo s práškovým cukrom a kakaom alebo maslo s cukrom a škoricou).

Stočíme do závinu. Závin pokrájame na 2 cm hrubé kúsky, poukladáme na vymastený plech a do ružova upečieme. Po upečení môžeme potrieť rozpusteným maslom. Posypeme práškovým cukrom.

Prajeme dobrú chuť !

