

Ingrediencie

cesto: 300 ml mlieka, 2 žĺtky, 62 g rozpusteného masla, 100 ml oleja, 100 g kryštálového cukru, 500 g polohrubej múky, 1 kocka čerstvého droždia, 1/2 lyžičky soli

d'alej: 60 g masla na potretie, 2 bielky, nasekané vlašské orechy, práškový a vanilkový cukor

Postup

Pripravíme si klasické kysnuté cesto (môžeme použiť domácu pekárničku). Po vykysnutí cesto rozdelíme na 5 rovnakých častí. Každú časť rozvaľkáme na veľkosť pizze, potrieme maslom a radielkom rozdelíme na 8 trojuholníkov, ktoré postupne zatočíme na rohlíčky. Preložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a posypeme ich posekanými orechami. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 15 minút dozlatista. Ešte horúce posypeme zmiešaným práškovým a vanilkovým cukrom.

zdroj: www.mimibazar.cz



