

### Ingrediencie

500 g polohrubej múky, 1 kocka droždia, štipka soli, 2 vajcia, 250 ml mlieka, 12 lyžičiek kryštálového cukru, 150 ml oleja

náplň: 500 g mäkkého tvarohu, 1 žĺtok, hrozienka, cukor podľa chuti

### Postup

Do vlažného mlieka dáme cukor, rozdrobíme droždie, prikryjeme pokrievkou a počkáme až vykysne kvások.

Do misy dáme väčšiu časť múky, osolíme, pridáme 2 vajcia, olej a kvások.

Premiešame a za postupného pridávania múky spracujeme pružné, hladké cesto.

Poprášime ho múkou, prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Z vykysnutého cesta lyžicou odkrajujeme kúsky a kladieme na pomúčenú dosku.

Každý kúsok sploštíme rukou, položíme na ňu trochu náplne a 1 alebo 2 hrozienka, zabalíme, zaguľatíme, namočíme v rozšľahanom vajíčku, potom v mrveničke a preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, mrveničkou hore.

Upečieme dozlatista.

Náplň: tvaroh zmiešame so žĺtkami a cukrom podľa chuti.

Mrvenička: klasická z hrubej múky, cukru a masla alebo hery.

zdroj:[www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

