

### Ingrediencie

250 ml mlieka, 1 žĺtok, štipka soli, 50 g rozpusteného masla, 50 g kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor, 250 g hladkej múky, 250 g polohrubej múky, 20 g droždia, cca 250 g nutelly

### Postup

Všetko okrem nutelly vložíme v uvedenom poradí do pekárne a zapneme program Príprava cesta.

Kysnúť necháme iba pol hodiny, potom pekáreň vypneme a cesto preložíme na pomúčenú dosku.

Rozvaľkáme ho na obdĺžnik hrubý 1 cm. Potrieme nutellou a pevne zrolujeme ako roládu.

Ostrým nožom krájame na kolieska 2 cm hrubé a skladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie.

Na plechu necháme dokysnúť cca 15 minút. Pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista.

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

## Slimáky s nutellou

Nedeľa, 01 Marec 2020 11:49

---

