

Ingrediencie

200 ml mlieka, 100 ml vody, 1 čerstvé droždie, 1 lyžica cukru, 500 g hladkej múky, 1 vajíčko, 3 lyžice oleja, na posypanie kryštálový cukor, nasekané vlašské orechy, vajíčko na potretie

Postup

Cesto si vypracujeme klasickým spôsobom alebo necháme vypracovať v pekárni. Vykysnuté cesto rozvalkáme na pomúčenej doske a narežeme na pásiky široké asi 3 cm. Cesto namotávame na ohňovzdorné valčeky na kremole tak, aby sa jemne prekrývalo. Namotaný trdelník potrieme rozšľahaným vajíčkom a obalíme ho v miske v ktorej sme zmiešali kryštálový cukor a orechy. Pečieme pri teplote 200 stupňov do ružova.

