

Ingrediencie

500 g hladkej múky, 100 g cukru, 2 vajcia, 200 ml oleja, 1 kocka droždia, 3 lyžice rumu, 100 ml mlieka, hrst hrozienok

Postup

Vo vlažnom mlieku rozdrobíme droždie, pridáme lyžičku cukru a necháme vykysnúť kvások. V miske zmiešame múku, zvyšný cukor, múku, vajcia, olej. Pridáme kvások a vypracujeme vláčne hladké cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na 14 častí, z každej časti vyvaľkáme valček, ktorý zauzlíme. Uzlíky preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a necháme podkysnúť. Potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 190 stupňov.

