

Ingrediencie

cesto: 240 ml mlieka, 2 lyžice cukru, 20 g droždia, 400 g hladkej múky, 3 lyžice oleja, štipka soli, 1 vajce

dovnútra: 2 lyžice rozpusteného masla, 1 sáčok škoricového cukru, hrst hrozienok, hrst nahrubo nastrúhaných orechov

1 vajce na potretie

Postup

Do vlažného mlieka nasypeme cukor a rozdrobíme droždie. Prikryjeme a v teple necháme vykysnúť kvások. Do misky nasypeme múku a osolíme. Pridáme vajce, olej, droždie a vareškou vypracujeme hladké nelepivé cesto. Necháme v teple vykysnúť. Vykysnuté cesto vyklopíme na pomúčenú dosku a rozvaľkáme na obdĺžnik silný asi 1 cm. Potrieme rozpusteným maslom, posypeme škoricovým cukrom, hrozienkami, orachami a zviníme ako roládu. Krájame z nich koliečka 2 - 3 cm silné, reznou stranou kladieme na plech vyložený papierom na pečenie. Každý kúsok potrieme rozšľahaným vajcom. Vložíme do rúry vyhriatej na 190°C a pečieme asi 15 minút. Vychladnuté slimáky pocukrujeme.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Škoricovo-orechové slimáky

Sobota, 12 Október 2019 19:02

