

### Ingrediencie

300 g mlieka, 1 celé vajce, 3 žĺtky, 5 lyžíc kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor, 1 lyžička soli, 70 g rozpusteného masla, 50 ml rumu, 700 g polohrubej múky, 35 g čerstvého droždia

### Postup

Z uvedených surovín spracujeme cesto (ručne alebo v pekárni) a necháme vykysnúť.

Vykysnuté cesto rozvaľkáme na hrúbku prsta a vykrajujeme kolieska. Do každého vtlačíme do stredu s koncom varešky jamku a necháme ich pod utierkou vykysnúť.

Kolečka postupne vkladáme do rozpáleného oleja dole stranou, ktorá bola na doske hore.

Až ponorená strana zružovie, šišku otočíme a dosmažíme z druhej strany.

Odkladáme na papierové utierky na odsatie tuku. Hotové šišky pocukrujeme a podávame s marmeládou.

zdroj:mamincinyrecepty.cz

