

Ingrediencie

250 ml mlieka, 150 ml oleja, 2 vajcia, 600 g hladkej múky, 1 lyžička cukru, 2 lyžičky soli, 1/2 kocky čerstvého droždia, semiačka na posypanie, vajíčko na potretie

Postup

Vypracujeme klasické kysnuté cesto. Po vykysnutí cesto rozdelíme na 14 kúskov. Z každého kúska vytvoríme dlhý šúľok, ktorý stočíme do slimáka. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, necháme podkysnúť, potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme semiačkami a pečieme pri teplote 190 stupňov.

Cesto na doske netreba podsypávať múkou, veľmi dobre sa s ním pracuje.

