

### Ingrediencie

600 g hladkej múky, 1 kocka (42 g) droždia, 150 ml mlieka, 2 vajcia, 150 ml olivového oleja, 200 g olív bez kôstky, soľ, 150 g strúhaného syra, 1 vajíčko na potretie

### Postup

Do misy vsypeme múku, prilejeme olej, vajcia, soľ, vlažné mlieko, rozdrobíme kocku droždia a pridáme krájané olivy. Dôkladne premiešame a vypracujeme hladké polotuhé cesto, ktoré necháme asi 40 minút vykysnúť. Z vykysnutého cesta vykrajujeme lyžicou kúsky cesta a na pomúčenej doske vytvarujeme žemle, ktoré preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Žemle na plechu necháme podkysnúť. Potrieme rozšľahaným vajíčkom a vrch posypeme strúhaným syrom. Pečieme pri teplote 190 stupňov do zlatista. Podávame natreté maslom, šunkou a pod.

