

### Ingrediencie

cesto: 500 g hladkej múky, 250 ml mlieka, 40 g čerstvého droždia, 1/2 lyžičky cukru, 2 lyžičky soli, 100 ml oleja

plnka: 150 g syru Niva, 150 g zmäknutého masla, 5 strúčikov cesnaku, 1 lyžica nakrájanej petržlenovej vňate, 1 lyžička soli, mleté čierne korenie

na potretie: 1 vajíčko

### Postup

Do vlažného mlieka dáme rozdrobené droždie, štipku soli, cukor a necháme nakysnúť kvások. Z hladkej múky, oleja, zvyšnej soli a nakysnutého kvásu vypracujeme hladké cesto, ktoré na teplom mieste necháme nakysnúť. Medzitým si pripravíme plnku: Syr nastrúhame a vymiešame s maslom, ochutíme soľou, korením, prelisovaným cesnakom a nakrájanou vňaťou. Nakysnuté cesto preložíme na pomúčenú dosku a rozvaľkáme na obdĺžnik. Potrieme plnkou a zvinieme do rolády. Roládu potrieme vajíčkom a nakrájame na 2 cm kúsky. Reznou stranou preložíme na plch vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 20 minút.



