

Ingrediencie

300 ml vody, 60 g oleja, 1 vrchovatá lyžička cukru, 2 rovné lyžičky soli, 560 g hladkej múky, 20 g čerstvého droždia

1 vajce na potretie, tvrdý syr na posypanie

Postup

Z uvedených surovín spracujeme klasické kysnuté cesto. Necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na 12 rovnakých častí a vytvarujeme žemle. Preložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a necháme 20 minút podkysnúť. Potom ich potrieme rozšľahaným vajíčkom a husto posypeme strúhaným syrom. Pečieme pri teplote 190 stupňov cca 20-25 minút.

zdroj:www.primapekarna.estranky.cz

