

Ingrediencie

cesto: 600 g polohrubej múky, 1/2 kocky droždia, 2 vajcia, 60 g masla, 300 ml mlieka, 1 lyžička soli, 1 lyžička cukru

plnka: 300 g škvariet, 1 väčšia cuketa, 2 cibule, 3 vajcia, 2 lyžice majoránu, 100 ml kyslej smotany, soľ, mleté biele korenie

Postup

Pripravíme si klasické kysnuté cesto. Na plnku škvarky pomelieme, cuketu očistíme a postrúhame. Cibuľu ošúpeme a nasekáme nadrobno. Škvarky, cibuľu a cuketu vymiešame s 2 vajcami a smotanou, dochutíme majoránkou, soľou a bielym korením.

Cesto rozdelíme na dve rovnaké časti. Každú časť vyvaľkáme na pomúčenej doske do obdĺžnika, potrieme polovicou plnky a zrolujeme do rolády. Nakrájame rovnaké kolieska, ktoré preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, reznou stranou na papier. Potrieme vyšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista.

