

## Ingrediencie

500 g hladkej múky, 250 ml mlieka, pol kocky droždia, 3 lyžice olivového oleja, na potretie olivový olej, olivy, soľ

## Postup

Z vlažného mlieka, droždia a štipky soli si pripravíme kvások. Po vykysnutí ho pridáme k múke, pridáme olej a vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme vykysnúť. Po vykysnutí cesto vyvaľkáme, okrúhrou formičkou vykrajujeme kolieska, ktoré potrieme olejom, posolíme, posypeme pokrúpanými olivami. Kolieska presunieme na plech vystlaný papierom na pečenie, necháme podkysnúť a pečieme pri teplote 200 stupňov. Po upečení a vychladení prekrojíme a natrieme maslom.

zdroj:internet

