

Ingrediencie

2 hrnčeky prelisovaných uvarených zemiakov, 3 hrnčeky hladkej múky, 3/4 hrnčeka oleja, 3/4 hrnčeka mlieka, 1 vajce, 2 lyžičky soli, 1 kocka čerstvého droždia, 1 lyžička cukru

d'alej: 1 vajíčko na potretie

Postup

V miske zmiešame zemiaky, múku, vajce, soľ a olej. Vo vlažnom mlieku rozdrobíme droždie, pridáme cukor a necháme vykysnúť kvások. Po vykysnutí pridáme k zemiakom, dôkladne premiešame a cesto necháme vykysnúť. Na pomúčenej doske vyvaľkáme cesto, z ktorého vykrajujeme kolieska, ktoré preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista.

Výborné samostatné alebo potreté cesnakovou pastou.

