**INGREDIENCIE**

**hladká múka - 600g**

**droždie - 1 kocka**

**vlažné mlieko - 400ml**

**kryštálový cukor - 3PL**

**soli - 1ČL**

**olej - 150ml**

**POSTUP**

Z droždia, cukru a mlieka urobíme kvások. Z múky, kvásku, oleja a soli vypracujeme cesto a necháme vykysnúť.

Cesto rozdelíme na 3 - 4 časti. Každé rozvaľkáme na hrúbku 1cm, naplníme plnkou (maková, jablková, orechová...). Zrolujeme, dáme na plech potretý olejom. Vrch závinov potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme asi 25 min. na 180 stupňov.

Po upečení posypeme práškovým cukrom.

**Dobrú chuť☺**