

1/4 kostky droždí (asi 10 g)
1/2 l mléka
2 polévkové lžíce cukru
špetka soli
300 g hladké mouky
1 vejce

V části vlažného mléka rozmícháme droždí, trochu cukru a necháme vzejít kvásek. Ve zbylém mléce rozšleháme vejce a sůl, přidáme kvásek a pečlivě rozmícháme s moukou. Přikryjeme čistou utěrkou a necháme v teple (např. ve vodní lázni) vykynout. Opékáme dozlatova na pánvi lehce vymazané máslem.

Upečené zdobíme marmeládou, povidly, oslazeným tvarohem a sypeme skořicí, kakaem, grankem. (U nás indukce st. 5.)