

### Ingrediencie

500 ml mlieka, 250 g hladkej múky, 6 lyžíc mletých vlašských orechov, 1 vanilkový cukor, 20 g čerstvého droždia, 2 vajcia, štipka soli, olej na vysmážanie, nutella, mleté vlašské orechy, polky orechov na zdobenie

### Postup

Mlieko jemne nahrejeme, pridáme rozdrobené droždie, štipku soli, vanilkový cukor, vajce a metličkou vyšľaháme. Múku zmiešame s mletými orechami a vyšľaháme riedšie cesto. Necháme na teplom mieste vykysnúť. Smažíme malé lievančeky na rozohriatom oleji z oboch strán dozlatista. Podávame potreté nutellou, posypané orechami a dozdobené polkami orechov.

zdroj:[www.altaracook.blog.cz](http://www.altaracook.blog.cz)

