

### Suroviny

- 2 šálky (200 ml) jakékoliv mouky
- 4 lžičky kypřicího prášku
- 1 lžička soli
- 1 lžička másla
- 1 lžička tuku na pečení
- 1 šálek mléka
- 1 šálek nastrouhaného čedaru

### Postup

Do velké mísy dvakrát prosijeme mouku s kypřícím práškem a solí. V druhé misce utřeme máslo a tuk. Přidáme prosátou mouku, mléko a vypracujeme hladké těsto.

Těsto na desce rozválíme do tvaru obdélníku o tloušťce přibližně 1 cm. Posypeme ho nastrouhaným sýrem a srolujeme. Roládu pak nakrájíme na 2,5 cm silná kolečka. Pokládáme je na plech a v předehřáté troubě pečeme asi 15 minut při 180.C (horkovzdušná trouba 160.C, plynová trouba stupeň 3). Ještě teplé jemně potřeme olejem.