300g hladká múka

1/2 droždie

4 PLolivový olej

1/2 kl cukor

1/2 kl soľ

200ml teplá voda

Syr struhany podľa chuti

Kečup

Droždie, vodu, cukor a olivový olej zmiešame a keď začne bublinkovat pridáme múku soľ....necháme kysnúť. Potom na papier na pečenie pekne vytvarujeme bochníky dáme kečup a syr podľa chuti. Pečieme cca 20min. Na 220  stupňov.

Dobrú chuť 😉praje Ondrejko L. s maminou