

# Smetanov zavitek

## Priprava:

Testo tanko razvaljamo. Zmešamo rumenjake, smetano, pol vsega sladkorja in cimet. Primešamo krušne kocke ter počakamo, da se masa sprime. Beljake stepemo v sneg, vanj stresemo preostali sladkor ter vmešamo v smetanovo maso. Maso za prst na debelo nanesimo na testo, potem pa ga zvijemo v polžasto obliko. Damo v namaščen pekač ter pečemo toliko časa, da se zavitek svetlo rumeno zapeče. Prelijemo s sladkanim in pogretim mlekom ter postrežemo.

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Profesionalni kuhar

## Sestavine:

- 12 dag moke
- olje
- sol
- 4 jajca
- popečene krušne kocke
- lonček in pol smetane
- 15 dag sladkorja
- 1 čajna žlička cimeta