

Rožteky so slanou plnkou

Potrebuje

- - 500 g polohrubá múka
- - štipka soli
- - 1 kocka droždíe
- - 2 kávové lyžičky kryštálový cukor
- - 2 dcl vlažnej vody
- - 2 polievkové lyžice masti
- - tuk na vymastenie plechu
- - 1 ks Karička črievko
- - kukurica z konzervy alebo mrazená
- - 200 g šunka
- - 1 ks vajíčko na potretie

Postup

Pripravíme si kysnuté cesto, z múky, kvásku, soli a masti. Kým cesto kysne, pripravíme si plnku z Karička črievka, kukurice a na kocky nakrájanej šunky. Potom cesto rozdelíme na dve menšie bochníky, ktoré vyvaľkáme do kruhu a nožom nakrájame trojuholníčky (8 ks). Tie naplníme plnkou a stočíme do tvaru rožkov a potrieme vajíčkom. Pripravené rožky dáme na vymastený plech a pečieme na 180 stupňov 20 minút.

Tento recept nám posielala: Andrea z Dobšinej

náročnosť: stredná

čas: 90 minút

porcie: 6