

Syrové Karička rožky

Potrebuje

- - 500 g hladká múka
- - 300 ml mlieko
- - 1 kl cukor
- - 70 ml olej
- - 2 kl soľ
- - 150 g tvrdý syr
Karička
- - 25 g čerstvé droždie
- - 1 ks vajce
- - rasca, sezam

Postup

Cesto: pripravíme si kvások z mlieka, trochu múky, cukru a droždia. Múku preosejeme, pridáme vykysnutý kvások, olej, soľ, zvyšné vlažné mlieko a vymiesime hladké cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť. Ak sa Vám zdá cesto husté, pridajte mlieko.

Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 časti. Každú časť na tenko rozvalkáme, potrieme olejom, prekrojíme na 8 trojuholníkov, na každú časť položíme tenké plátky syra a zrolujeme od širšej časti k užšej. Ukladáme na plech vyložený papierom. Potrieme rozšľahaným osoleným vajíčkem. Posypeme sezamom, rascou, makom. Necháme podkysnúť.

Upečieme pri teplote 200°C asi 20 minút. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Veronika z Paty

náročnosť: stredná

čas: 60 min

porcie: 4