

Vojvodské syrové rolky

Potrebuje

- - 800 g hladkej múky
- - 50 g čerstvého droždia
- - 500 ml mlieka
- - 100 ml oleja
- - 250 g masla
- - 2 žltky
- - 1 PL soli
- - 200 g Karička tehly
- - 1 vajce
- - 200 g Karička tehly na posypanie
- - slnečnicové, ľahové, sezamové zrnká

Postup

Z 250 ml teplého mlieka, cukru a rozmeleného droždia pripravíme kvások. Kvások potom zmiešame s múkou, zvyšným mliekom, olejom a vypracujeme mäkké cesto. Cesto preložíme na pomúčenú pracovnú dosku, premiesime a rozdelíme na 4 časti – cesto nie je potrebné nechať vykysnúť.

Cesto necháme odpočívať len dovedy, kým si pripravíme náplň. Maslo zmiešame so soľou, žĺtkami a strúhanou Karička tehlou.

Všetky časti cesta rozvalkáme, potrieme náplňou a zrolujeme. Rolky nakrájame na kúsky široké približne 2 cm.

Povrch každej mini rolky potrieme vajíčkomi a posypeme semienkami a Karička tehlou.

Pečieme pri teplote 180 stupňov približne 25 minút.

Poznámka (ak sa obávate, že Karička tehla v rúre prihorí, pridajte ju až 10 minút pred koncom pečenia)

Tento recept nám posielala: Veronika z Paty

náročnosť: stredná

čas: 90 minút

porcie: 4