

Rohlíčky na party

Potrebuje

- - 300 g hrubá múka
- - 300 g hladká múka
- - 1 kocka droždia
- - 2 kávové soľ
- - 2dcl mlieko
- - 1 kávová lyžička kryštálový cukor
- - 250 g Palmarín rastlinné maslo
- - 150 g tvrdý syr na strúhanie
- - 1 ks vajce na potretie
- - 1 balenie trojuholníčkovej Karičky
- - 100g masla

Postup

Z droždia, mlieka a cukru si pripravíme kvások. Syr nastrúhame, trochu oddelíme na posýpanie rohlíčkov. Všetky suroviny spracujeme. Necháme odležať cca 20min. Cesto rozdelíme na 100g časti. Spravíme guľky a necháme cca 5min odležať. Vyvaľkáme a natrieme plnkou. (plnka karička+maslo zmiešame) Rozkrájame na 8 trojuholníčkov a postáčame. Začínáme zo širšej strany smer do stredu. poukladáme na plech a natrieme rozšľahaným vajíčkcom a posypeme syrom. Pečieme asi 10 minút pri teplote 160°C do zlata. Sú fantastické na párty a je ich veľa. Jedna dávka cca 120ks. Robím ich stále, keď je oslava.

Tento recept nám posielal: Jozef zo Šurian

náročnosť: stredná

čas: 1 hod.

porcie: 20