

# Plnené rožky salámou a syrom Karička

## Potrebuje

- - Cesto:
- - 1kg hladká múka  
špeciál
- - 200ml olej
- - 300ml voda vlažná
- - 2-3 ML soľ
- - 100 ml mlieko vlažné
- - 2ML cukor kryštál
- - kocku droždia
- - Plnka:
- - 200g jemnej salámy  
alebo šunky
- - 5-6 ks syr Karička  
trojuholníky
- - horčica podľa  
potreby
- - olej
- - vajčko na potretie

## Postup

Z mlieka vlažného, droždia, cukru, trochu soli pripravíme kvások. Múku dáme na pracovnú dosku pridáme soľ, vlažnú vodu, olej, kvások spracujeme vláčne cesto. Rozdelíme na 6 bochníčkov a necháme na teplom mieste vykysnúť asi pol hodiny.

Po vykysnutí pracovnú dosku pomúčime a bochničky rozvalkáme natenko 0,5 cm do kruhu, ktorý rozkrájame na 8 dielikov ( tvar trojuholníka). Každý trojuholník potrieme trochu horčice uložíme plátok salamy, trocha syra. Stočíme smerom k špici do tvaru rožka.

Plech vymastíme a poukladáme rožky, ktoré potrieme olejom a rozšľahaným vajíčkom.

Pečieme vo vyhriatej rúre na 190 stupňov do zlatista. Tieto rožky môžu byť plnené aj na sladko,orechy, lekvár, tvaroh.... Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielala: Oľga z Richnavy  
náročnosť: vysoká  
čas: 50-70 minút  
porcie: 48ks