

Tvarohové rohlíčky s bylinkami

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Tvaroh 1 ks
- Polohrubá mouka 500 g
- Olej 150 ml
- Mléko 125 ml
- Prášek do pečiva 1 ks
- Medvědí česnek 2 lžíce
- Snítky rozmarýnu 2 ks
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V míse smícháme tvaroh, olej, mléko, nasekané bylinky a sůl. Přidáme mouku s práškem do pečiva. Dobře propracované těsto rozdělíme na 3 díly, z každého rozválíme na pomoučněném válu kruh 2 - 3 mm silný a ten rozdělíme na 8 výsečí. Stočíme rohlíčky a narovnáme je na plech s pečicím papírem. Rohlíčky potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme solí nebo semínky. Jsou dobré i nepotřené. Já jsem dávala medvědí česnek z mrazáku, ale můžeme dát česnek nebo různé bylinky i posekané olivy. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 - 200°C.