

# Plněné rohlíčky - slané

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 5

- hladkám mouka 500 g
- sůl 1 lžička
- olej 150 ml
- Droždí 1 kostka
- cukr 1 lžička
- mléko 150 ml
- sterilizované zelí 1 sklenice
- uzené maso 200 g
- šumka 150 g
- sýr 100 g
- paprika 1 ks
- cibule 1 ks
- vejce 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

- 1.náplň - uzené maso nakrájíme na kostičky, zelí scedíme a pokrájíme a potom zamícháme, můžeme dochutit solí a pepřem.
2. náplň - šunku nastrouháme na hrubo, sýr na jemno, papriku a cibuli nakrájíme na kostičky, promícháme, přidáme a dochutíme. Náplň si můžeme připravit i den předem.

Těsto - připravíme si kvásek z kvasnic a mléka. Do mísy dáme mouku zamícháme sůl, přidáme kvásek, olej a mléko a zaděláme si těsto.

Těsto na vále hned propracujeme a uděláme si 4 bochánky, každý rozválíme na kolo - asi 30 cm a rádýlkem ho rozdělíme na 8 trojúhelníků. Na širší stranu dáme náplň, boky trochu uzavřeme a pak už balíme klasické rohlíčky. Rohlíčky rovnáme na plech s pečícím papírem, potřeme vajíčkem a můžeme posypat mákem nebo sezamem. Plech vložíme do předehřáté trouby a zvolna pečeme do zlatova - asi 12 až 15 minut.

Rohlíčky jsou moc dobré, dají se plnit i na sladko - jak má kdo rád.