

Plněné rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka polohrubá 500 g
- hera 150 g
- sádlo 150 g
- mléko 8 lžíce
- vejce 2 ks
- droždí 1 kostka
- sůl 1 špetka
- cukr moučkový 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ve vlažném mléce rozpustíme kostku droždí. Ostatní suroviny dáme do mísy, přilijeme mléko s droždím a vypracujeme hladké těsto. Necháme 15-20 minut odpočinout.

Potom na vále rozválíme placku a vykrájíme kolečka. Doprostřed dáme náplň (podle vlastní chuti – makovou, tvarohovou či povidla), překlopíme, okraje přitlačíme a dáme na plech. Rohlíčky pečeme dorůžova.