

Slané minitašky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: amarcha666



Suroviny

Porce: 5

- hl. mouka 500 g
- mléko 250 ml
- olej 150 ml
- kvasnice 42 g
- sůl 1 špetka
- cukr 1 lžička
- náplň dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mléko zahřejeme (aby bylo teplé, ne horké), rozdrobíme do něj kvasnice a přidáme cukr. Necháme vzejít kvásek. Zatím do mísy prosijeme mouku a osolíme. Přilijeme olej a vzešlý kvásek a vařečkou promícháme. Pak vyklopíme na vál a rukama zpracujeme hladké těsto. Vratíme zpátky do mísy, přikryjeme čistou utěrkou a necháme nakynout. Těsto rozdělíme na části. Každý vyválíme na kruhovou placku a rozkrájíme na dílky. Na každý dílek položíme náplň (např. půl kolečka šunky nebo salámu, 1 kolečko suchého salámu, trochu nastrohaného sýra) a náplň srolujeme do co nejmenšího šátečku. Taštičky naskládáme na plech vyložený papírem na pečení, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme oblíbenými semínky. Necháme ještě chvíli kynout na plechu a pak vložíme do trouby vyhřáté na 190°. Pečeme dozlatova asi 15 minut.

Rohličky můžeme naplnit i jinou oblíbenou náplní, klidně i sladkou (v tom případě po upečení

pocukrujeme).