

Plněné rohlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- těsto listové 1 ks
- vysočina 150 g
- sýr plátkový 100 g
- vejce na potřeni 1 ks
- mák mletý na posypání 1 ks
- mouka hladká na vyválení těsta 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Těsto vyválíme a vykrajujeme z něj vykrajovátkem kolečka (můžeme vytvořit i trojúhelníčky, z nich pak uděláme rohlíčky).

Na kolečka položíme kousek salámu a sýra, přehneme a okraje zmáčkujeme. Rohlíčky naskládáme na pečicím papírem vyložený plech. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mákem.

Pečeme v troubě při 170 °C dozlatova.

Poznámka:

Místo vysočiny můžeš použít například šunkový salám, uzenou kýtu nebo krkovici. Pokud máš ráda nivu, můžeš rohlíčky plnit nivou. Na posypání je možné použít i sezamové semínko.