

Rohlíčky plněné slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka hladká 500 g
- droždí 1 kostka
- mléko 250 ml
- olej 150 ml
- petrželka 1 svazek
- cibulka smažená podle chuti 1 ks
- slanina anglická 200 g
- sůl 1 špetka
- vejce na potřetí 1 ks
- trochu kmín 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vypracujeme hladké těsto (zpracujeme do něho cibulku a petrželku), které necháme asi 1,5 hodiny kynout.

Vyválíme kruh a vykrájíme trojúhelníky. Poklademe je slaninou, zabalíme, potřeme vejcem a posypeme kmínem. Pečeme při 180 °C asi 20 minut.