

Nivové rohlíčky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cukr krupice 1 lžička
- Droždí 42 g
- Máslo nebo Hera 250 g
- Mléko 125 ml
- Hladká mouka 250 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Niva 300 g
- Vejce 1 ks
- Vejce na potření 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy dáme mouku, přidáme cukr, sůl a promícháme. Přidáme jedno vejce, vlažné mléko, máslo nakrájené na kostičky a rozdrobené droždí. Vše smícháme dohromady, vypracujeme vláčné těsto, které rozdělíme na 6 stejných dílů. Každý díl vyválíme do kruhu na pomoučeném válu. Kruh rozdělíme na 12 trojúhelníčků. Na širší stranu rohlíčku dáme trošku nastrouhané nivy a stočíme do rohlíčku. Dáme na plech s pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a v předehřáté troubě na 180 stupňů pečeme dozlatova.