

Rohlíky od Aidy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- **na ozdobu**
- sezamová semínka 100 g
- **na potřetí**
- bílek 1 ks
- **náplň**
- tvrdý sýr 400 g
- vlašské ořechy 100 g
- **těsto**
- vejce 3 ks
- olej 1 hrnek
- mléko 0.5 l
- droždí 1 ks
- sůl 2 špetka
- mouka 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bosna a Hercegovina

Počet porcí: 10

Postup:

Droždí a 3 lžíce mléka necháme vzejít. Poté smícháme se zbylým mlékem, moukou, solí, olejem a vejci. Uděláme hladké těsto, které necháme vykynout. Vlašské ořechy nasekáme nadrobno. Tvrdý sýr nastrouháme na jemno.

Po vykynutí rozdělíme těsto na 4 stejné díly. Každý díl rozválíme na 2 mm silný kruh. Kruh rozřežeme na 8 dílů jako dort. Do každého dílu na horní silnější část dáme ořechy a nastrouhaný sýr, zavineme do tvaru rohlíku. Stejně pokračujeme s ostatními díly těsta. Rohlíky potřeme rozšlehaným vaječným bílkem a posypeme sezamovými semínky.

Rohlíky pečeme asi 25 minut v troubě předehřáté na 170 °C.

Rohlíky od Aidy podáváme jako chuťovku k různým příležitostem.