

Plněné slané rohlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- sezamová semínka 1 ks
- **na potření**
- vejce 2 ks
- **náplň**
- niva 100 g
- anglická slanina 100 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **těsto**
- ztužený tuk 250 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- hladká mouka 350 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si těsto. Prosátou mouku promícháme s rozdrobeným tukem a smetanou. Ze směsi vypracujeme těsto, ze kterého vytvoříme kouli. Necháme v chladu odpočinout nejméně 2 hodiny.

Plátky libové slaniny nebo vepřové šunky nakrájíme na proužky. Nivu nakrájíme nadrobno. Vejce se

solí rozšleháme a později použijeme na potírání.

Kouli těsta rozdělíme na dvě poloviny. Z každé půlky vyválíme kulatou placku, kterou rozdělíme na osm trojúhelníkových dílů. Nejširší část každého dílu naplníme slaninou a sýrem. Svineme a vytvarujeme do rohlíčku. Potíráme rozšlehanými vejci a sypeme sezamovým semínkem. Plněné rohlíčky přendáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme ve středně přehřáté troubě do zružování.

Slané plněné rohlíčky podáváme jako chuťovku k vínu nebo pivu. Výborné jsou i jako příloha k čirým polévkovým vývarům.