

Hostimské plněné rohlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **na ozdobu**
- hrubozrnná sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- **na potřetí**
- vejce 1 ks
- **náplň**
- šunka 20 plátek
- tvrdý sýr 120 g
- **podle chuti**
- koření 1 ks
- **těsto**
- sůl 2 špetka
- droždí 21 g
- mléko 200 ml
- cukr 0.5 lžička
- máslo 2 lžíce
- polohrubá mouka 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do vlažného mléka přidáme trochu cukru a rozmícháme. Rozdrobíme do něj droždí a necháme na teplém místě vzejít kvásek. Do mísy vsypeme polohrubou mouku, přilijeme rozpuštěné máslo, vzešlý kvásek a osolíme 2 špetkami soli. Vypracujeme hladké těsto, které následně necháme na teplém místě odpočívat pod utěrkou. Minimální doba je půl hodiny.

Po vykynutí těsto rozdělíme na 20 kousků, které poté rozválíme na tloušťku asi 3 mm a na ně klademe plátek šunky, zasypeme strouhaným sýrem a zabalíme do rohlíčku. Náplní může být jakákoliv uzenina, sýr, zelenina, různé koření, ale můžeme přidat i lžičku kečupu nebo jakoukoliv oblíbenou omáčku.

Rohlíčky poskládáme na plech s pečícím papírem a potřeme rozšlehaným vejcem. Můžeme posypat kmínem, hrubou solí nebo zbytkem sýra. Plech vložíme do předehřáté trouby a pečeme cca 20 minut na 180 °C.

Hostimské plněné rohlíčky podáváme jako výbornou chuťovku k různým příležitostem.