

Rohlíčky ze šlehačkového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Šlehačka 250 ml
- Máslo nebo Hera 250 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 400 g
- Vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, hery a šlehačky, špetky soli, vajíčka si vypracujeme těsto. Vypracované těsto si rozdělíme na 5 dílků. Z každého dílku vyválíme kolo, které rozdělíme na 8 dílků jako pizzu. Na širší část dáme náplň a širším okrajem k tenšímu těsto srolujeme. Dáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme dozlatova.

Poznámka:

Náplň volíme dle vlastní chutě. Můžou být i slané.