

Svatomartinské rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- Polohrubá mouka 600 g
- Máslo 120 g
- Vlažné mléko 250 ml
- Droždí 1 kostka
- Vejce 2 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Citron 1 ks
- Hladká mouka na vál 1 hrst
- Vajíčko na potření 1 ks

- **Na nádivku**

- Povidla rozmíchaná s troškou rumu 1 ks
- Mletý mák svařený s troškou mléka, moučkovým cukrem a špetkou skořice 1 ks
- Mleté ořechy s moučkovým cukrem a troškou mléka 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z trošky mléka, rozdrobeného droždí a lžice cukru necháme vzejít kvásek. Mouku prosejeme do mísy, přidáme vejce, rozpuštěné máslo, moučkový cukr, citronovou kůru a kvásek a zaděláme těsto, které se nebude lepit ke stěnám mísy. Vršek těsta poprášíme troškou hladkou mouky, přikryjeme

utěrkou a dáme na teplé místo vykynout. Pak těsto rozválíme na placku o síle zhruba 0,5 cm, rozkrájíme na čtverce a ty pak na trojúhelníky. Každý kousek těsta naplníme některou z nádivek, zabalíme, rozložíme na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v troubě předehřáté na 175 °C do zlatova. Rohlíčky můžeme posypat moučkovým cukrem s vanilkou.

Cena cca: 120 Kč