

Rohlíčky s makovou nádivkou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 500 g
- Cukr krupice 80 g
- Hera 100 g
- Žloutky 2 ks
- Droždí 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Mléko 400 ml
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zaděláme z uvedených ingrediencí tužší těsto. Necháme vykynout, přendáme na vál, rozdělíme na 4 díly a uděláme bochánky. Každý rozválíme na kruh a rozdělíme na 8 výsečí. Naplníme makovou nádivkou, stočíme rohlíček a vložíme na plech s pečicím papírem. Rohlíčky necháme cca 15 minu nakynout, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme při teplotě 190°C.