

Rychlé sladké rohlíky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- polotučná tvaroh 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr moučka 2 lžíce
- broskve nebo meruňky 1 plechovka
- rohlíky 5 ks
- vejce 1 ks
- skořice 3 lžička
- mléko 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z tvarohu, vanilkového cukru a moučkového cukru umícháme krém. Broskve či meruňky si nakrájíme na měsíčky.

Rohlíky rozpůlíme na poloviny a ty pak rozkrojíme podélně. Takto rozdělené rohlíky naplníme tvarohovým krémem a přidáme 3-4 kousky ovoce. Pak je máčíme v rozšlehaném vejci zředěném mlékem a osmažíme na rozpáleném oleji. Ještě teplé rohlíky obalíme v cukru smíchaném se skořicí.