

Šunkové rohlíčky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 250 g
- Droždí 20 g
- Žloutky 4 ks
- Máslo 140 g
- Šunka 200 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z droždí, ½ lžičky cukru a mléka připravíme kvásek. V míse utřeme žloutky a máslo, přidáme kvásek, mouku a tolik mléka, aby vzniklo těsto jako na koláče a necháme ho vykynout. Potom vyválíme plát, rozkrájíme ho na čtverečky s rozměrem 8 x 8 cm. Do středu jednotlivých čtverečků lžičkou dáme na jemno umletou šunku, okraje těsta potřeme rozšlehaným vajíčkem a svineme do tvaru rohlíčky. Poklademe je na vymazaný plech a necháme ještě nakynout. Povrch rohlíčků potřeme rozšlehaným vajíčkem a v troubě pečeme do zlatova.