

# Královské rohlíky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 35min , Porce: 8

**1250** kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **69 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kralovske-rohliky>

## Příprava

Rohlíky podélně rozpůlíme a střed vydlabeme. Tvaroh smícháme v misce s vanilkovým cukrem, vydlabaným středem a několika lžícemi šťávy z kompotu. Dobře promícháme a touto hmotou naplníme půlky rohlíků. Poté je poklademe broskvemi a meruňkami. Obě půlky rohlíku k sobě přitiskneme, obalíme v rozšlehaných vejcích a opečeme je na oleji. Před podáváním je pocukrujeme.



## Ingredience

- ✓ 8 rohlíků
- ✓ 250 g měkkého tvarohu
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 balení broskvového nebo meruňkového kompotu
- ✓ 1 lžíce cukru moučka

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Svačinka