

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

