Rohlíčky paní Květy

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: **4**

2584 kalorií , **14 g** cukrů , **14 g** tuků , **79 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/rohlicky-pani-kvety

Příprava

Z vlažného mléka, špetky soli a cukru necháme vzejít kvásek. Smícháme mouku, sádlo, kvásek a vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo vykynout na 1 hodinu. Poté z těsta vyválíme placku 0,5 cm silnou, kterou nakrájíme na trojúhelníčky. Každý trojúhelníček potřeme rozšlehaným vejcem, srolujeme od základny k vrcholu a vytvarujeme rohlíček. Dáme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem a opět potřeme rozšlehaným vejcem. Posypeme kmínem, solí dle chuti a pečeme 10-15 minut v předehřáté troubě na 180 °C, dokud nezačnou chytat barvu.

Tip k receptu

Rohlíčky můžeme naplnit masem nebo nivou. Kromě rohlíčku můžeme vytvarovat preclíky nebo bulky.

Ingredience

- 3 hrnečky hladké mouky
- 250 ml mléka
- 15 g droždí (kvasnic)
- 1 lžička cukru krupice
- 1 lžička kmínu
- 120 g sádla
- špetka soli
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny