

Plnené rožky

Potrebuje

- - Cesto:
- - 400g hladká múka
- - 100g celozrnná múka
- - 100g maslo
- - 250ml mlieko
- - 1/2 kocky droždia
- - 1 žltok
- - 1 ČL cukor
- - 1ČL soľ
- - Náplň:
- - šunka štvorcová
- - tavený syr Karička v črievku
- - cesnak
- - vajíčko na potretie
- - semienka na posypanie

Postup

Hladkú a celozrnnú múku zmiešame, do stredu urobíme jamku vylejeme trochu vlažného mlieka, pridáme cukor a rozdrobené kvasnice. Prikryjeme utierkou a čakáme, kým vzíde kvások. Potom pridáme tuk, žltok rozmiešaný vo zvyšku mlieka, soľ a vypracujeme nelepivé, pevné cesto. Necháme vykysnúť asi hodinku.

Tavený syr vymiešame s popučeným cesnakom. Cesto vyvalkáme na tenšie, nakrájame ho na štvorce, každý štvorec potrieme syrovou plnkou, uložíme šunku a zvinieme do rožka. Vrch potrieme vajíčkom, posypeme semienkami (ľan, rasca, sezam...) a necháme na plechu podkysnúť.

Pečieme vo vyhriatej rúre na 200°C asi 12-15 minút.

Tento recept nám posielal: Paulina z Myjavy

náročnosť: stredná

čas: 30+15 minút

porcie: 8