



Šunkové rohlíčky

32 ks



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker
260 ml voda vlažná
12 PL olej

Na náplň:

150 g tvrdý sýr jemně
nastrouhaný
200 g šunka hrubě nastrouhaná
2 KL kečup
sůl
mletá sladká paprika
pizza koření

Na potření:

1 ks vejce rozšlehané
sůl

- 1 Kynuté těsto připravíme dle návodu na obale výrobku Buchty. Vykynuté těsto rozdělíme na 4 díly a na pomoučněném vále uhněteme 4 bochánky. Každý bochánek vyválíme na kulatou placku o průměru asi 30 cm a rádýlkem ji rozkrájíme na 8 trojúhelníků (jako pizzu).
- 2 Příprava náplně: Všechny suroviny na náplň v míse důkladně promícháme.
- 3 Na kratší stranu trojúhelníku dáme 1 polévkovou lžici náplně a těsto zavineme do „rohlíčku“. Rohlíček položíme na plech vyložený papírem na pečení, potřeme rozšlehaným vejcem, malinko posolíme a pečeme v předehřáté troubě:
- 4 Na kratší stranu trojúhelníku dáme 1 polévkovou lžici náplně a těsto zavineme do „rohlíčku“. Rohlíček položíme na plech vyložený papírem na pečení, potřeme rozšlehaným vejcem, malinko posolíme a pečeme v předehřáté troubě:

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 20 - 30 minut

Takto upečené rohlíčky chutnají nejlépe vlažné.





Tip:

- Rohlíčky můžeme před pečením posypat sezamovými semínky nebo mákem.

