

Vojvodské syrové rolky

Potrebuje

- - 800 g hladkej múky
- - 50 g perstvého droždía
- - 500 ml mlieka
- - 100 ml oleja
- - 250 g masla
- - 2 žltky
- - 1 PL soli
- - 200 g Kariška tehly
- - 1 vajce
- - 200 g Kariška tehly na posypanie
- - slnečnicové, ľahové, sezamové zrnká

Postup

Z 250 ml teplého mlieka, cukru a rozmeleného droždía pripravíme kvások. Kvások potom zmiešame s múkou, zvyšným mliekom, olejom a vypracujeme mäkké cesto. Cesto preložíme na pomúčenú pracovnú dosku, premiesime a rozdelíme na 4 časti - cesto nie je potrebné nechať vykysnúť. Cesto necháme odpočívať len dovtedy, kým si pripravíme náplň. Maslo zmiešame so soľou, žĺtkami a strúhanou Kariška tehlou. Všetky časti cesta rozvaľkáme, potrieme náplňou a zrolujeme. Rolky nakrájame na kúsky široké približne 2 cm. Povrch každej mini rolky potrieme vajítkom a posypeme semienkami a Kariška tehlou. Pečieme pri teplote 180 stupňov približne 25 minút. Poznámka (ak sa obávate, že Kariška tehla v rúre prihorí, pridajte ju až 10 minút pred koncom pečenia)

Tento recept nám posielala:	Veronika z Paty
náročnosť:	stredná
čas:	90 minút
porcie:	4