



Rožky na kryštálovom cukru



Suroviny:

½ kg polohrubé mouky

1 Hera

½ kostky droždí

2 vejce

mléko dle potřeby (cca 70 ml)

špetička soli

co nejhrubší cukr (obyčejný krystal je málo hrubý)

½ kg domácího tvarohu (lze nahradit 1 tvarohem z papíru smíchaným

s 1 Olešnickým tvarohem jemným)

cukr dle chuti

1 vejce

skořice

Postup přípravy:



Tvarohová náplň:

Utřete tvaroh s cukrem, skořicí a vejíčkem.

Těsto:

Rozpusťte a nechte vychladnout Heru. Do mísy dejte mouku, droždí a to zalijte 70 ml vlažného mléka, nechte 5 min. odpočinout. Přidejte vejce, sůl, rozpuštěnou Heru a vypracujte těsto. Desku hodně posypte hrubým cukrem, Těsto vyklopte na cukr a rozválejte na tloušťku cca 3 mm. Krájejte na čtverce 5x5 cm, doprostřed poklad'te tvarohou náplň, spojte dva protilehlé rohy, celý rohlíček trochu zatočte a přendejte na plech s pečícím papírem. Ihned vložte do trouby předehřáté na 180°C a pečte, dokud rohlíčky zespoda nezezlátnou.

Poznámky:

Lze jíst ihned nebo nechat jeden den rozležet.

Z tohoto množství jsou rohlíčky na dva plechy.