

Šunkové rohlíčky (rakousko)

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

120 g vařených brambor

120 g másla

120 g polohrubé mouky

200 g šunky

sůl, kmín, pepř, bílek

Postup

Uvařené a hladce rozmělněné brambory spojíme na válu s máslem, moukou, solí a kořením a necháme odpočinout v chladu nejméně 20 minut. Potom vyválíme 4 mm silný plát a z něho vykrajujeme čtverce o straně 10 cm. Do středu dáváme pokrájenou šunku, okraje potíráme bílkem a svinujeme. Klademe na vymaštěný plech nebo papír na pečení. Potřeme bílkem a posypeme kmínem a solí. Pečeme v troubě tak dlouho, až jsou rohlíčky zlaté a křupavé.