Sýrové rohlíčky se šunkou

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sezamové semínko
1 vejce
300 g šunky
500 g hladké mouky
250 g taveného sýra
1 vejce
2 dcl vlažného mléka
1 balíček kvasnic
0,5 lžičky cukru
1 lžička soli

Postup

Z mouky, taveného sýra, vejce, kvásku (mléko, cukr a kvasnice), oleje a soli zaděláme těsto, které necháme vykynout. Těsto rozdělíme na dvě části a vyválíme na tloušťku asi 1 cm. Poklademe plátky šunky a podle nich rozkrájíme čtverce, které stočíme a uzavřeme (roh potřeme žloutkem, aby se nám těsto spojilo). Takto vytvořené rohlíčky položíme na vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky. Pečeme v troubě asi 15 - 20 minut.