

Pepřové rohlíky s jarní cibulkou z domácí pekárny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

2182 kalorií , **10 g** cukrů , **50 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/peprove-rohliky-s-jarni-cibulkou-z-domaci-pekarny>

Příprava

Do pekárny dáme mléko, olivový olej, přidáme mouku, sůl, cukr a droždí. Zapneme program těsto. Jarní cibulku si nasekáme nadrobno a spolu s 1-2 lžičkami pepře ji zapracujeme do vykynutého těsta. Těsto si rozpůlíme, každý díl vyválíme na kruhovou placku, kterou rozdělíme na šestiny. Vznikne šest trojúhelníků, ze kterých z širší strany stočíme rohlíky. Kraje mírně zahne a naskládáme je na plech, vyložený pečícím papírem. Všechny 12 rohlíků potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme drceným kmínem. Necháme ještě chvíli kynout a pak pečeme dozlatova asi 20 minut v troubě, rozehřáté na 180°C.

Tip k receptu

Čerstvé rohlíky jsou moc dobré se sklenicí vychlazeného piva.

Ingredience

- 250 ml mléka
- 5 lžic olivového oleje
- 500 g hladké mouky
- 2 lžičky soli
- 1 lžička cukru krupice
- 1 balení sušeného droždí
- 2 jarní cibulky
- 1-2 lžičky mletého pepře
- 1-2 lžíce drceného kmínu
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

