

# Sýrové rohlíčky s česnekem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**3837** kalorií , **1 g** cukrů , **227 g** tuků , **77 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/syrove-rohlicky-s-cesnekem>

## Příprava

V míse promícháme mouku se solí a jemně nastrohaným sýrem, uprostřed vytvoříme důlek a rozklepneme do něj vejce. Přilijeme mléko, rozdrobíme droždí a přidáme na kousky nakrájený tuk. Vše hned zpracujeme, nečekáme, až droždí vytvoří kvásek. Necháme 30 minut v chladnu odpočinout. V kastrůlku rozejdeme máslo a přidáme prolisovaný česnek. Odpočínutý bochánek rozdělíme na pět dílů, z každého vyválíme tenký kruhový plát o průměru asi 25 cm, povrch potřeme česnekovou směsí a rozdělíme rádýlkem na 8 trojúhelníků. Trojúhelníky srolujeme od širší základny ke špičce, rohlíčky dáme na plech, potřeme vajíčkem, posypeme solí, semínky a opět bez kynutí pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 15 minut.

## Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 200 g Hery
- 100 g strouhaného sýra
- 1 balení droždí (kvasnic)
- 1 lžička soli
- 1 vejce
- 100 ml mléka
- hlavička česneku
- 50 g másla

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Párty občerstvení

