

# MARTINSKÉ ROHLÍČKY

½ KG POLOHRUBE MOUKY      3 DKG DROŽDÍ  
10 DKG CUKRU KRUPICE      ¼ L MLEKA  
10 DKG TUKU                      1 KS VANIL. CUKR  
2 ŽLOUTKY                        ½ LŽÍČKY SOLI  
CITRON. KŮRA

## POSTUP:

UDĚLÁME KVASEK A SMÍCHÁME S OSTATNÍMI SUROVINAMI V HLADKÉ TĚSTO. TO TAK NECHÁME 1 HOD. KYNOUT.

Z TĚSTA TAK UDĚLÁME MALE BOCHAŇKY. POSTUPNĚ BOCHAŇKY VYVALUJEME DO TVARU KOLA, KTERÉ RADELKEM ROZDĚLÍME NA TROJÚHELNÍKY. TY PLNÍME MAKOVOU, TVAROHOVOU, NEBO OŘECHOVOU NADIVKOU A ZABALÍME DO TVARU ROHLÍKU. PŘENESEME NA PLECH, VYLOŽENÝ PÉČ. PAPIREM A NECHÁME JEŠTĚ ASI 15 MIN. KYNOUT. TAK POTŘEME ROZŠLEHANÝM VEJCEM A SYPEME SEKANÝMI OŘECHY.

## NADIVKY:

MAKOVÁ - MAK, MLEKO, CUKR, MASLO, MED, SKOŘICE, ROZINKY. UMLETÝ MAK UVAŘIT V MLECE. PŘIDAT CUKR, MASLO A MED. TAK JEŠTĚ UMIXOVAT A PŘIDAT SKOŘICI, CITR. KŮRU A ROZINKY.

OŘECHOVÁ - MLETÉ OŘECHY, CUKR, TROCHU MLEKA, DUM. VŠE SMÍCHAT.

TVAROHOVÁ - TVAROH, VEJCE, CUKR, CITR. KŮRA, DUM, ROZINKY. VŠE SMÍCHAT.

DOBROU CHUŤ !!!