

słone rogaliki

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **4673**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 500g
- jajka, 1
- żółtko, 1
- olej, 100 ml
- mleko, 250 ml
- drożdże, 25 g
- cukier, 1 łyżeczka
- sol, 1 łyżeczka
- nadzienie, wg uznania, u mnie: szynka, ok 12 plasterków
- ser żółty stary, ok 100 g
- ketchup, 3 łyżki
- oregano, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 z ciepłego mleka, drożdży i cukru zrobić rozczyń, zostawić w ciepłym miejscu do wyrosnięcia.
- 2 do miski wsypać mąkę, sol, wbijać żółtko, wlać olej i rozczyń, zagnieść ciasto. odstawić na 30 min do wyrosnięcia.
- 3 ciasto podzielić na 2 części, rozwałkować na okrągły placek. każdy placek przekroić na 8 trójkątów. na każdy trójkąt nakładać mało ketchupu. posypać oregano, położyć poł plasterka szynki i posypać serem żółtym. trójkąt zwinąć w rogalik. układać na natłuszczonej blasze, posmarować rozkoczonym jajkiem, piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku ok 20 min aż będą złotobrązowe.
- 4 smacznego :))

Twoje notatki do przepisu: