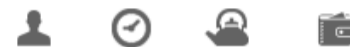


TWAROGOWE ROGALE



Autor: **andzela2309**
Przepisów: **45** Ocena: **1095**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 250 chudego twarogu
- 1/8 litra mleka
- 150 ml oleju
- 500 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki soli
- proszek do pieczenia(według zaleceń na opakowaniu)
- świeżo zmielony biały pieprz
- 1 roztrzepane widelcem żółtko
- 50 g ziaren słonecznika
- Na nadzienie drobno pokrojony ser lub szynka(ewentualnie ich mieszanka)

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg utrzeć z mlekiem i olejem na gładką masę.Przesiać na wierzch mąkę,sól i pieprz i proszek do pieczenia,wymieszać.
- 2 Ciasto rozwałować na opruszonej mące stolnicy na grubość około 0,5 cm i pokroić w trójkąty.
- 3 Na szerszą część każdego trójkąta nałożyć nieco nadzienia i zaczynając od szpica,zwinąć trójkąty w rogate.
- 4 Posmarować żółtkiem,posypać słonecznikiem i przenieść na wyłożoną pergaminem blachę.Piec w piekarniku w temperaturze około 200 st przez około 20 minut.
- 5 Wyśmienitym dodatkiem do rogali są dipy z twarożku:twarożek wymieszać z posiekaną cebulą,doprawić solą i pieprzem.Twarożek można wymieszać pokrojoną w kosteczkę papryką i słodką papryką w proszku.

Twoje notatki do przepisu: