

TWAROGOWE ROGALE



Autor: **andzela2309**
Przepisów: **45** Ocena: **1094**

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 rogale.
- 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 z pokrojoną w kosteczkę papryką i słodką papryką w proszku.

Twoje notatki do przepisu: