

Ingrediencie

cesto: 500 g hladkej múky, štipka soli, 250 g masla, 2 vajcia, 42 g čerstvého droždia, 1 lyžica práškového cukru, 8 lyžíc mlieka

plnka: 300 ml mlieka, 250 g mletého maku, 3 lyžice práškového cukru, strúhaná kôra z jedného citróna, 1/2 lyžičky mletej škorice, 1 lyžica pikantného džemu

1 vajíčko na potretie

Postup

Na doske preosejeme múku, do nej urobíme jamku, pridáme soľ, nakrájané mäkké maslo, a vajíčka. Na to rozdrobíme droždie, zasypeme cukrom a postupne pridávame mlieko. Všetko prepracujeme na cesto.

Netreba nechávať cesto vykysnúť a hneď ho rozdelíme na 6 dielov. Z každého vyvaľkáme na pomúčenej doske kruh, ktorý radielkom rozrežeme na 8 častí.

Mlieko na plnku prevaríme, pridáme mak premiešame. Po vypnutí postupne vmiešame ostatné suroviny.

Na širšiu stranu všetkých trojuholníkov, lyžičkou uložíme trochu náplne a cesto zvinieme do rohlíčka.

Všetky rohlíčky preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180

stupňov dozlatista.

Po vychladnutí pocukrujeme.

zdroj: www.pekarnomanie.cz

