

### Ingrediencie

500 g polohrubej múky, 350 ml svetlého piva, 40 g rozdrvených oškvarkov, 6 lyžíc rozpustenej bravčovej masti, 40 g čerstvého droždia, 1 žĺtok, 1 vajce, 1 lyžička soli, 1/2 lyžičky cukru, rascu

### Postup

V tretine piva rozmiešame droždie s cukrom a 2 lyžicami múky, dáme nakysnúť. Kvások pridáme do múky so soľou, zvyškom piva, žĺtkom, masťou, oškvarkami a vypracujeme tuhšie cesto. Vykysnuté cesto rozdelíme na štyri časti a každú časť zvlášť rozvaľkáme do kruhu na pomúčenej doske. Radielkom ho rozdelíme na osem častí a každú skrútime od spodnej hrany smerom k špičke. Rohlíčky preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme rascou a pečieme pri teplote 190 stupňov do zlatista.

