

Ingrediencie

500 g polohrubej múky, 250 g Hery, 200 g údeného syra Tofu, 100 ml mlieka, 20 g čerstvého droždia, 1 lyžička kryštálového cukru, 1 vajce, 1/2 lyžičky soli

Postup

Z vlažného mlieka, droždia a cukru pripravíme kvások. Do misky dáme múku, postrúhaný tuk, soľ a väčšiu časť postrúhaného tofu, pridáme kvások a vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 časti. Každú rozvaľkáme na tenký kruh. Radielkom rozdelíme kruhy na trojuholníčky, ktoré stáčame od hrubšieho konca k užšiemu, konce zahne do tvaru rožtekov. Potrieme vajcom rozšľahaným s trochou soli. Posypeme zvyšným tofu a pri teplote 180 stupňov upečieme doružova.

