

### Ingrediencie

cesto: 400 g hladkej múky, 1 vajce, 200 g hery, 150 g jogurt biely, štipka soli

plnka: 200 g mak mletý, 200 g slivkový lekvár

### Postup

Na dosku nasypeme múku so soľou. V strede urobíme jamku, do nej dáme jogurt a vajce. Príborovým nožíkom zapracujeme jogurt s vajcom. Na túto drobivú hmotu nastrúhame studenú heru a rukami spracujeme cesto.

Podľa potreby prisypeme múku. Cesto zabalíme do sáčku a necháme pol hodiny v chlade odpočinúť.

Cesto preložíme na pomúčenú dosku a vyvalkáme asi na 4 mm hrúbku do obdĺžnika. Potom ho radielkom nakrájame po dĺžke asi na 10 cm pásy. Mletý mak zmiešame s lekvárom. Plnka by nemala byť riedka, aby nevytekla. Podľa hustoty lekváru dávkujeme aj mak.

Túto plnku pomocou cukrárenského vrečka so širokou špičkou nanášame na pásy vždy k jednému okraju. Okraje cesta zvinieme ako závin, nožom nakrájame asi 10 cm dlhé valčeky a prstami ich vytvarujeme do tvaru rohlíka. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri teplote 180 stupňov. Po upečení pocukrujeme.

zdroj:bonvivani.sk

## Jogurtové rožky

Sobota, 01 Február 2020 17:12

---

