



## **Pruhované tvarohové rohlíčky (8 ks)**

Kynuté těsto:

- 300g hladké mouky
- 120-130g mléka
- 30g cukru krupice
- 15g čerstvého droždí
- 60g rostlinného oleje
- 2-3 žloutky
- sůl, citronová kůra
- žloutek na potřeni

Mouku se solí prosejte do mísy. Do vlažného mléka dejte cukr, přidejte droždí a nechte vzejít kvásek.

Do vzešlého kvásku přidejte žloutky, citronovou kůru a olej, dobře promíchejte a celou směs vlijte do mísy s moukou. Vypracujte hladké a nelepivé těsto.

Zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě kynout na dvojnásobek. Mezitím si připravte náplň.

Tvarohová náplň:

- 220g tvarohu v kostce
- 1 žloutek
- 60g cukru krupice
- citron, vanilka
- 40-50g rozinek máčených v rumu

Na náplň smíchejte všechny suroviny vč. rozinek.

Vykynuté těsto rozdělte na osm stejných dílů a každý vyválejte do obdélníku. Zhruba na polovinu rozetřete náplň, druhou rýdýlkem nařežte na pruhy (viz. foto). Těsto stočte a vytvarujte do rohlíčku.

Na plechu vyloženém papírem na pečení je nechte zakryté utěrkou ještě nakynout, pak pomazte žloutkem rozmíchaným s trochou mléka a pečte v troubě vyhřáté na 190st. (H/D) asi 15 minut.

Ihned po upečení je můžete, ale taky nemusíte, potřít rozpuštěným máslem smíchaným s rumem.