



# ROŽKY NA RAŇAJKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

## Na prípravu rožkov na raňajky budete potrebovať:

250 ml plnotučného mlieka, 1 lyžičku sušeného droždia (1/4 čerstvého), 2 žĺtka, 60 g masla izbovej teploty, 1 lyžičku soli, 1 lyžičku cukru, 500 g polohrubej múky, mak, sezam, slnečnicové semiačka na posypanie

## A TAKTO NA TO:

V miske jemne ohrejte 125 ml mlieka, nasypete droždie, lyžičku cukru a po chvíli premiešajte. Droždie sa rozpustí, nechajte ho podrástť. Medzitým vidličkou zmiešajte žĺtka s maslom. Do veľkej misy nasypete múku so soľou, pridajte rozmiešané žĺtka, kvások a zvyšné mlieko. Všetko spolu vyhnete do mäkkého a vláčneho cesta. Dajte si záležať a cestu sa trochu povenujte. Múku dosypávajte iba po troche, ak sa cesto lepí. Vložte ho do čistej pomúčenej misy, prikryte potravinovou fóliou a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým nezdvójnasobí svoj objem.

Cesto preložte na dosku, nakrájajte na osem rovnakých častí a hnetením vytvarujte guľičky. Valček položte do stredu guľky, stlačte a smerujte do vonkajšej časti. Polovica cesta ostane nepreval'kaná. Cesto zrolujte a hotový rožok položte na plech vyložený papierom na pečenie. Prikryté nechajte podkysnúť ešte 30 – 40 minút.

Rúru predhrejte na 180 stupňov. Rožky potrite žĺtkom zmiešaným s lyžicou mlieka, môžete posypať napríklad makom, sezamom, a pečte 15 – 20 minút. Hotové pečivo nechajte vychladnúť na mriežke. r osolte, prípadne použite sušené, či čerstvé bylinky. Takéto chipsy si zamilujete a raz za čas vám určite nezaškodia.



COOLINARI  
jednoduché, chutné.

