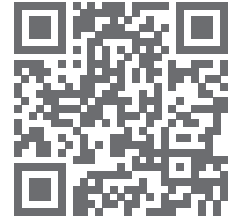


FRIDELOVE ROŽKY



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŠKA

Na prípravu Fridelovych rožkov budete potrebovať (cca 24 kusov):

7 g droždia, 1 lyžičku cukru, 250 ml mlieka, 80 g kryštálového cukru, 500 g hladkej múky, 1 dcl oleja,
1 vajce a 1 žltok, štipku soli

Orechová náplň:

230 g orechov, 60 g práškového cukru, 40 ml mlieka, 40 g brusnic

Jablková náplň:

2 jablká, 3-4 lyžičky škoricového cukru, citrónovú šťavu, 2 lyžice nasekaných orechov

A TAKTO NA TO:

Všetky suroviny na cesto by mali mať rovnakú, izbovú teplotu. V malej miske ohrejte mlieko, nasypete doň lyžičku cukru a droždie. Nechajte pár minút postáť a dobre premiešajte. Kým droždie podkysne do veľkej misy nasypete múku a štipku soli. Premiešajte a vytvorte jamku uprostred. Vo zvyšnom mlieku rozpustíte cukor. Môžete ho trochu ohriať, aby sa všetok cukor dobre rozpustil. Do jamky v múke vlejete podkysnuté droždie, premiešajte nožom, pridajte vajce a žltok, opäť nožom premiešajte. Na záver prilejte zvyšné mlieko s rozpusteným cukrom a olej. Vypracujte vláčne a trochu lepkavé cesto. Múku pridávajte po troškách, podľa potreby. Vymiešané cesto vložte do múky vysypanej misy, prekryte potravinovou fóliou, utierkou a nechajte cca 40 minút kysnúť, až zdvojnásobí svoj objem.

Medzi tým si pripravte náplne. Orechy rozmixujte mixérom na drobno. Zmiešajte ich s mliekom, cukrom a na drobno nasekanými brusnicami. Orechy mlieko nasajú, ak sa vám náplň bude zdať veľmi hustá, prilejte ešte trochu mlieka. Jablká očistite, nastrúhajte a rukami z nich vyžmýkajte prebytočnú šťavu. Zmiešajte so škoricovým cukrom a troškou citrónovej šťavy. Náplne priebežne ochutnávajte a cukor pridávajte podľa vlastnej chuti.

Vykysnuté cesto preložte na pracovnú dosku a rozdeľte na tri rovnaké časti. Každú spracujte a po jednej rozvaľkajte. Prvé cesto narežte nožom na pizzu na 8 rovnakých častí, cesto posypte nasekanými orechmi. Ja som použila strúhanku. Pri jablkovej náplni je to veľmi dôležité, aby cesto nenamoklo a nerozpadalo sa. Lyžičkou ukladajte náplň do najširšej časti trojuholníčkov. Okraje trojuholníka preložte tak, aby prekryli náplň a zrolujte do rožteka. Rožky ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie a prekryte utierkou cca na 10 – 15 minút aby trochu podrástli. Postup opakujte pri zvyšných dvoch cestách. Tie naplňte orechovou náplňou. Pečte pri 180 stupňoch približne 15 minút. Závisí od vašej rúry, tá moja je už riadne vypečená.

