

SLANI ROGLJIČKI

Sestavine:

50 dag gladke moke

20 g kvasa

½ žlice soli

1,5 dl belega olja

2,5 dl mleka

1 jajce za premaz



POSTOPEK

Naredi testo in ga pusti vzhajati ½ ure.

Iz testa naredi kačo in jo razreži na kolobarje in jih nareži na kolobarje. Vsak kolobar razvaljaš in ga zviješ v rogljiček. Lahko pa testo razdeliš v manjše kupčke in jih potem razvaljaš v krog velikosti velikega krožnika. Razrežeš jih na 8 do 12 delov in vsakega posebej zviješ v rogljiček.

Rogljjičke lahko nadevaš s šunko in sirom ali pustiš prazne.

Nadevaj jih v pekač obložen s peki papirjem in jih premaži s stepenim jajcem.

Peči 15 minut na 200 stopinjah.