



## Kvašeni roglički

Chef Dagmar Čehovin

Vrsta jedi: kruh

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Moko damo v skledo. Kvas sladkor in malo mleka zmešamo skupaj v gladko zmes ter vlijemo v sredino moke. Dodamo ostale sestavine in zamesimo gladko testo. Pustimo vzhajati. Testo razvaljamo in narežemo na trikotnike. Vsak trikotnik zvijemo od širokega dela proti ozkemu v rogliček. Zložimo jih na pekač obložen s peki papirjem. Premažemo z jajcem in potresemo s semeni. Pustimo vzhajati 10 do 15 minut nato damo v pečico ogreto na 190 stopinj in pečemo od 15 do 20 minut.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 500 g moke
- 1 čajna žlica sladkorja
- 1 dcl mleka
- 10 g soli
- 1 dcl VODE
- 50 g svežega kvasa
- 50 ml olj
- 1 jajce za premaz