

Upečte si svatomartinské rohlíčky

K tradičnímu svatomartinskému pohoštění neodmyslitelně patří i rohlíčky, kterým se říkalo roháče, rohy, martiny, záhybáky či vandrovnice. Tuto pochoutku ve tvaru koňské podkovy, plněnou mákem, tvarohem, ořechy nebo švestkovými, hruškovými či jablkovými povidly, dostávali dříve darem koledníci a také čeled', která se na svatého Martina loučovala s hospodářem a vydávala se hledat nové živobytí. Vyzkoušejte rohlíčky letos s dětmi i vy a uvidíte, že se z vašeho společného svatomartinského pečení stane tradice, na kterou se budete těšit každý rok.

Recept

Na jeden plech svatomartinských rohlíčků s ořechovou náplní budete potřebovat 250 g žitné mouky, 250 g pšeničné mouky, 250 g změkklého másla, 250 g smetany ke šlehání, sůl, 150 g pomletých vlašských nebo jiných ořechů, třtinový a moučkový cukr (obojí lze vynechat) a 2 vajíčka.

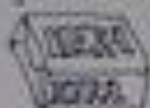
Nejdříve vypracujte vláčné těsto z žitné a pšeničné mouky, másla, smetany a špetky soli. Potom smíchejte ořechy s požadovaným množstvím cukru a jedním vajíčkem. Na malé placičky vyválené z kousků těsta vložte ořechovou náplň, zamotejte těsto do ruličky a její konce zahrňte tak, aby výsledek svým tvarem připomínal podkovu. Na plechu rohlíčky potřete rozšlehaným vajíčkem a v troubě rozehráté na 180 °C je nechte péct 15-25 minut. Hotové rohlíčky můžete ještě pocukrovat nebo obalit v moučkovém cukru.



RECEPT NA SIKTOMARTINSKÉ ROHLÍČKY

400 gr polohrubé

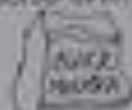
1



1 kysaný



+ podle chuti

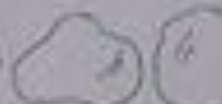


VYPRACOVEME
TĚSTO

TĚSTO



ROZVALÍME NA



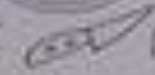
ZE KTERÝCH PODLE



VYKRAJUJEME



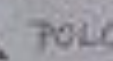
DĚLÍME JE



NA



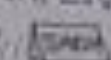
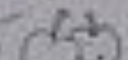
NA KAŽDÝ



POLOŽÍME

NAPLŇ

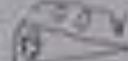
TŘEBA STROUHANA



NEBO POVIDLA



TAKTO PŘIPRAVENÉ



ZABALÍME,

VYTVARUJEME



A UPEČEME

DOBROU CHUŤ