

## ANGLICKÉ ROHLÍKY

### Suroviny:

175 g vody  
120 g mléka  
1 lžička cukru  
1 droždí  
2 lžice bramborového škrobu (mouky)  
400 g hladké mouky

### Na potření rohlíků:

Asi ¼ skleničky oleje  
Grilovací koření  
8/16 plátků anglické slaniny  
Plátkový sýr

### Postup:

V míse smícháme vodu, mléko, cukr, droždí, promícháme a necháme na teplém místě vzejít kvásek. Přidáme mouku, škrob, sůl a necháme na teplém místě asi hodinu kynout. Vykynuté těsto rozdělíme na dvě poloviny, vyválíme je do kruhu, který rozdělíme na 4 nebo 8 dílů podle toho, kolik chceme rohlíků. Každý díl smotáme do tvaru rohlíků a položíme na plech vyložený pečícím papírem. Jednotlivé rohlíky pomažeme směsí oleje s grilovacím kořením, položíme plátek anglické slaniny, plátek sýru a necháme na chvíli odpočinout. Mezitím si předehřejeme troubu na 200 stupňů a pečeme rohlíky asi 20 min.

*Autor: Martina Saranová*

