NajPečenie



Výborné domáce rožky

Domáce rožky pomocou domácej pekárne a ľahkého fotoreceptu.

Potrebujete:

500 g	múka hladká
300 ml	mlieko
5 lyžica	olej
1 lyžička	soľ
1 lyžička	cukor kryštálový
2 lyžička	droždie

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Všetky ingrediencie dáme do pekárne najprv mokré: mlieko, olej, cukor, soľ, múka a nakoniec droždie a dáme program kysnuté cesto. Ak nemáme pekáreň musíme si vlastnoručne vymiesiť cesto a nechať vykysnúť.



Potom si cesto nakrájame tak cca na 12 kúskov a spravíme si gule, ktoré budeme vaľkať a stáčať do rožkov.



Poukladáme na plech, potrieme žĺtkom a necháme ešte kysnúť tak pol hodinku a šupneme do trúby na cca15 minúť na 200 stupňoch.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.