BRATISLAVSKÉ ROŽKY OD HUGA

Makové a orechové rožky s jemného cesta patria samozrejme k Vianociam asi tak ako vianočný stromček.
Podľa originálneho, starého receptu sa robia s kysnutého cesta, no u nás doma sa vždy pripravovali podľa tohto receptu. Sú vynikajúce, nenáročné na prípravu a vydržia vám naozaj čerstvé veľmi dlho.

Budete potrebovať: (z tejto dávky pripravíte cca 90 malých rožtekov).
600 gramov hladkej múky
500 gramov masla
2 celé vajcia
štipku soli
1 malú šľahačkovú smotanu 250 ml
Náplň:
100 gramov mletých orechov
100 gramov mletého maku
1 dcl mlieka
100 gramov práškového cukru

Postup:
Všetky suroviny dajte do misy a zamiešajte dôkladne hladké cesto. Maslo je najlepšie nechať zmäknúť, prípadne ho nastrúhajte.
Cesto rozvaľkajte na pomúčenej doske a vykrajujte z neho kolieska buď formičkou alebo pohárom. Použil som formu s priemerom 6 cm.
Do stredu kolieska dajte malú lyžičku náplne orechovej alebo makovej (ja vždy robím na polovicu), preložte koliesko na polovicu, prstami jemne zatlačte okraje. Potom v dlani jemne vyformujte valec a z neho formujte malé rožteky. Položte na plech s papierom na pečenie a pečte vo vyhriatej rúre na 180 stupňov cca 15-20 minút. Rožky musia mať zlatohnedú farbu. Pred pečením ich môžete potrieť rozmiešaným žĺtkom, budú mať farbu ešte lepšiu.
Príprava náplne:
Orechová: Zamiešajte 100 gramov mletých orechov a 50 gramov práškového cukru. Pridajte cca 0,5 dcl horúceho mlieka a dôkladne zamiešajte. Náplň nesmie byť riedka, lepšie keď bude hustejšia, bude sa vám s rožkami lepšie pracovať.
Maková: Presne ten istý postup ako pri orechovej iba orechy vymeníte za mletý mak.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo