

# Nekynuté Martinské rohlíčky

Časová náročnost: minut

## Těsto:

250 g	máslo
250 g	zakysaná smetana
400 g	hladká mouka
	špetka soli
1/2 lžičky	vinný kámen nebo kypřicí prášek do pečiva



## Náplň:

200 g	mleté vlašské ořechy (mohou být i povidla nebo mák)
200 g	moučkový cukr
1 ks	bílek (žloutek si nechte na pomazání rohlíčků)
1 lžička	mletá skořice
3 lžíce	tuzemák

## Postup přípravy

Všechny ingredience na těsto dobře zpracujeme a necháme 2 hodiny uležet v lednici. Mezitím si připravíme náplň. Jednoduše smícháme všechny přísady dohromady. (Bílek nešleháme, jen vmícháme.)

Těsto po vyndání z lednice rozdělíme na 6 dílů. Každý bochánek rozválíme do tvaru malé pizzy, aby těsto bylo asi 2-3 mm silné, a rádýlkem ho ještě rozdělím na 8 dílů. Náplň dáme do širšího okraje a motáme jednotlivé trojúhelníčky jako rohlík. Rohlíček ohneme do tvaru podkovy, dáme na pečicí papír na plech a pomazeme žloutkem. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180 °C asi 22 minut.