

## **Domácí rohlíky s konopným semínkem**

### **Složení:**

250 g hladké mouky  
3 čajové lžičky prášku do pečiva  
1 polévková lžíce loupaných konopných semínek  
125 g smetanový sýr  
50 ml mléka  
50 ml oleje  
1 lžíce soli  
1 vejce  
žloutek – na potřetí

### **Příprava:**

Smícháme v míse prosátou hladkou mouku s práškem do pečiva.  
Přidejte vejce, mléko, olej a vše promícháme.  
Přidejte smetanový sýr a rukou uhněteme těsto.  
Těsto si vyválíme a vytvoříme kruh. Silný několik milimetrů.  
Těsto si nakrájíme na osminy a z každého kusu si srolujeme rohlík.  
Plech si vyložíme pečícím papírem.  
Na plech položíme rohlíky.  
Rozšleháme si žloutek se solí a pepřem a potřeme rohlíky.  
Posypeme rohlíky loupaným konopným semínkem  
Pečeme v troubě na 180 stupňů cca 30-40 minut.