

**Wykonanie:**

Mleko podgrzać. W połowie podgrzanego mleka rozrobić drożdże z odrobiną cukru i odstawić je do wyrośnięcia. W pozostałej części mleka rozpuścić masło. Jajko ubić z cukrem na puszystą masę. Mąkę wsypać do miski dodać sól, ubite jajka, roztopione masło i wyrośnięte drożdże. Wyrobić ciasto, odstawić do wyrośnięcia na około pół godziny. Gdy już ciasto wyrośnie rozwałkować je na okrągły placek na około 0,5cm. Placek pokroić na 8 trójkątów (jak pizzę). Na każdy trójkąt nakładać farsz, zwijać rogaliki, układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne pół godziny. Piekarnik nagrzać do 170 stopni C. Rogaliki posmarować rozmąconym jajkiem i piec ok. 25 min do zarumienienia.