**Svatomartinské rohlíčky**

40 dkg polohrubé mouky

2 dkg droždí

1 vejce

5 dkg másla (rozehřáté – vychladnuté )

10 dkg cukru moučky

150 ml mléka

Z mléka , droždí a trochy cukru připravíme kvásek . Pak vše smícháme a necháme vykynout v teple. Pak na vále rozválíme kolo a naděláme 12 trojúhelníků.

**Náplň na 24 ks**

20 dkg mletého máku

300 – 330 ml mléka

10 dkg piškot – mletých

5 dkg cukru

18 ml rumu ( 1 PL )

3 dkg rozinek

Vanilkový cukr

Mák povaříme chvíli v mléce, pak vmícháme ostatní věci . Rohlíčky plníme od širšího konce a stočíme. Potřeme vejcem a necháme lehce vykynout. Pečeme na 180 st. 20 minut.