

Pravica

do SLADKEGA

Ana Srovin Coralli
Fernando Alonso Tuero



1857



Vsebina

- 9 O naključjih, ljubeznih, sladkarijah in pravicah ...
- 11 Ko hiša postane dom ...
- 12 Preden se lotimo dela – nekaj napotkov in pravil


Čas za ZAJTRK, moj najljubši del dneva

- 18 Jogurt s chia semeni
- 20 Jagodno jogurtov zajtrk z ovsenimi kosmiči
- 22 Slovenska frotalja
- 24 Božanski rogljički

Vonj po domačem KRUHU

- 28 Bogat kruh s semeni
- 30 Štručke z mešanimi semeni
- 32 Ocvirkov kruh
- 34 Kruh s čemaževim pestom
- 36 Kruh po grško (s kančkom Brazilije)
- 38 Pica s čemaževim pestom in burrata
- 40 Brazilski kruhki
- 42 Krekerji s sirčkom

PIŠKOTI, dragulji mojega doma

- 46 Domači prijatelj z datlji
 - 48 Piškoti s praženimi semeni
 - 50 Zelo vaniljevi piškoti
 - 52 Piškoti s čokoladnimi kapljicami
 - 54 Najboljši pehtrančki
 - 56 Piškoti *anis*
 - 58 Kokosovi srčki
 - 60 Kokosovi svaljki
 - 62 Kokosovi razpokančki po moje
 - 64 Kokosove bombice s čokolado
- 



- 66 Zelo čokoladni piškoti
- 68 Dišeči medenjaki
- 70 Medeno kakavovi piškoti
- 72 Medeni piškoti z datlji
- 74 Cimetovi trikotniki z brusnicami
- 76 Piškoti z ajdovo moko in brusnicami
- 78 Piškoti s kosmiči in suhimi marelicami
- 80 Bogati polnozrnati piškoti
- 82 Polnozrnati piškoti z namazom
- 84 Baselski piškoti *à la Ana*
- 86 Hrustljavčki
- 88 Limetini razpokančki
- 90 Borovnice v piškotu
- 92 Piškoti presenečenja
- 94 Omamni piškoti z malinami
- 96 Piškoti z jabolkom

Pojedli smo piškote, zdaj pa nad druge sladke DOBROTE

- 100 Zdrav bananin kruh
- 102 Slovenski mafini
- 104 Čokoladni mafini z marmelado
- 106 Čokoladno kavni mafini
- 108 Čokoladno mandljevi mafini
- 110 Mascarpone mafini s čokolado
- 112 Vaniljevi mafini z malinami
- 114 Bananin karamelni kolač
- 116 Kolač s kokosom in orehi
- 118 Potica za vsak dan
- 120 Skutni tiramisu
- 122 Srečne kroglice
- 124 Bitjeca s pistacijo





O naključjih, ljubeznih, sladkarijah in pravicah ...

Pred vami je knjiga, ki je nastala v vse prej kot običajnih okoliščinah. Kaj mislim s tem? Njena avtorja sva Slovenka in Španec, ki se poklicno ukvarjava z mednarodnim pravom in arhitekturo. Nastala je po »zaslugi« koronavirusa ter delne ukinitve »normalnega« življenja in večmesečnega dela od doma – v najinem primeru v Baslu v Švici. Nenazadnje – in verjetno najpomembneje – pa je knjigo navdihnila Slovenija, dežela, kjer sem odraščala in s katero želim ohraniti pristen stik tudi skozi ustvarjalnost v kuhinji. Vse to je ključno vplivalo na vsak recept in knjigo v celoti. Ob tem pa vseeno ni mogoče spregledati tudi bolj splošno razširjenega motivacijskega dejavnika – moje strasti do sladkih domačih dobrot. Že od malih nog jih namreč obožujem. Kot boste hitro ugotovili že ob listanju te knjige, so mi raznovrstni piškoti praktično ukradli srce.

Pod avtorstvo te knjige se podpisujeva oba z mojim partnerjem Fernandom. On bi – malo za šalo, malo zares – to verjetno utemeljil z besedami, da sta za takole knjigo potrebna dva. »Eden speče, drugi pojé!« In s tem se moram kar strinjati, saj se brez Fernandove strasti do domačih dobrot tale knjiga res ne bi nikdar zgodila. Tako hitro kot sem pekla, tako hitro so dobrote izginjale, in potem sem pekla (še) več.

Fernando pa je soavtor knjige tudi iz drugih razlogov. Zgodilo se je leta 2018 in se pravzaprav začelo kot šala – z zbiranjem in urejanjem fotografij vsega, kar je prišlo iz najine pečice. Domislila sva se, da bova recepte tudi zapisala. Tako sva se odločila pripraviti zbirko receptov in jo podariti moji babici. Da sva načrt uresničila, je trajalo kar dve leti. Že priprava »amaterske« verzije knjige nama je vzela bistveno več časa, kot sva si sploh predstavljala.

Kot že omenjeno, gre »zahvala« za nastanek te knjige vsaj delno koronavirusu. Leta 2020 se je namreč življenje tudi v Švici skoraj povsem ustavilo. Prav vsi smo del leta delali izključno od doma. Moji delavniki so pogosto trajali pozno v noč in dneve sem si popestrila tako, da sem v času kosila ali pozno zvečer skoraj vsak dan kaj spekla. Na tak način sem dneve obogatila z aktivnostjo, ki me je sprostita, razvedrila in motivirala. Lahko bi rekla, da sta bili v tistem obdobju moji najljubši dejavnosti peka in tek. (Tečem pogosto in res rada. Mislim, da ni učinkovitejšega sredstva proti stresu in boljše spodbude za koncentracijo.)

Ta knjiga je za naju s Fernandom prvi skupni projekt. Spoznala sva se daljnega leta 2009 v Parizu na tečaju francoščine. Niti pomislila nisva, da se bodo najine poti spet križale septembra 2015. Pa so se in postala sva par. Še manj sva si predstavljala, da bova kdaj skupaj ustvarila knjigo. Takle



podvig je večino časa zabaven, včasih pa tudi malo manj. Še posebej, ko se moraš za minute boriti s svojim »pravim« poklicem, zavoljo katerega nikakor nočeš žrtvovati kakovosti svojega »projekta za dušo«. A sva tudi to preizkušnjo uspešno prestala in se ob tem ogromno naučila, tako o peki kot o mnogih drugih stvareh. Na primer o fotografiji, ki je v knjigi skoraj izključno Fernandova zasluga. Ta izkušnja je za naju resnično edinstvena in hvaležna sva zanjo. Hkrati pa priznam, da nisva imela pojma, v kaj se podajava. Priprava »profesionalne« verzije knjige, ki jo imate pred seboj, je bila res pravi maraton.

Za peko me je navdušila moja babica. Že kot majhna punčka sem komaj čakala trenutke, ko sem lahko pri njej prespala in sem si vedno izmišljevala vse mogoče izgovore, da sem pridobila še kakšen dan (in noč). Pri peki sva se običajno lotevali enostavnih stvari, na primer klasičnih maslenih piškotov. Seveda sem igrala vlogo »prve pomočnice«. Ob tem pa sem bila deležna posebnega čudeža, ko se posoda po packanju kar sama pomije! To je verjetno razlog, da še danes z največjim užitkom pečem ravno v babičini kuhinji – res je, da sem zrasla, ampak magija še vedno deluje. Še preden se dobro zavem, je posoda očiščena in posušena.

Ko sem se zaradi študija preselila v tujino, sem na kakšno večerjo, zabavo ali srečanje s prijatelji pogosto prinesla domače piškote. Še sama ne vem dobro, kako mi je to prišlo v navado, gotovo pa je temu botroval odziv, ki sem ga bila običajno deležna s strani obdarovancev. Vsi po vrsti so bili nad dobrotami vedno iskreno navdušeni. Počasi mi je bilo jasno, da boljšega darila, kot je na primer vrečka izvrstnih domačih pehtrančkov, preprosto ni, pa naj bo za rojstni dan, Miklavža ali pa kar tako. Pehtran, ajda in skuta so postali moje »zlate« sestavine, ki so v izdelkih vedno vzbudile radovednost in občudovanje (ne pretiravam!) še tako zahtevnega obdarovanca.

Življenje v tujini me je naučilo, da je ohranjanje tradicije in domačnosti v Sloveniji še vedno precej bolj prisotno kot marsikje na tujem (upam si govoriti na splošno, saj so moja prijateljstva v Švici zelo mednarodna, pred tem pa sem krajši čas živela tudi v Braziliji). To ugotovitev mi vedno znova potrjuje tudi Fernando, ki ob srečanju z mojimi prijatelji v Sloveniji pogosto ostane brez besed. Kakšna vrečka domačih piškotov, peciva ali česa podobnega za popotnico je vsekakor bolj pravilo kot izjema. Tako vsakič, ko v tujini spečem in podarim nekaj domačega, čutim, da ohranjam to slovensko tradicijo domačnosti. Čeprav sem daleč od Slovenije, sem ji na ta način vedno blizu. Hkrati pa tako prispevam »svojo barvo« na paleto večkulturnih različnosti in ob tem sebe in druge opomnim, kako malo je potrebno za to, da si popestrimo ter polepšamo dan.

Izbrani recepti v tej knjigi so preprosti. Ko na seznamu potrebnih sestavin recepta naletim na kaj, za kar bi morala verjetno obiskati deset trgovin, da bi to sploh našla, potem pa bi večino vsebine po eni uporabi morda celo zavrgla, me preprosto zgrabi obup. Prav tako recepti, ki narekujejo

preveč podrobne korake – vse kot neobhodno nujne –, enostavno niso zame. Verjamem pač, da so preproste domače pekarije najboljše. Ob sodobnih preobremenjenih urnikih le malokdo uspe slediti »zahtevam« številnih kuharic na knjižnih policah. Kar pa ne bi smel biti razlog, da se peka vseeno ne bi znašla na vašem urniku.

Na mojem se vedno in povsod najde čas za pripravo dobrot, saj peko preprosto obožujem. Vendar sem si jo prilagodila. Še več, v duhu svojega pravniškega poklica sem ji dala skoraj zavezujoč naslov. Pravica do sladkega pomeni predvsem pravico do vseh drobnih radosti, ki nas tako ali drugače osrečujejo.

Recepti v tej knjigi so takšni, da nikomur ne vzamejo preveč časa in večino sestavin imamo zanje običajno doma. Vedno imejte v mislih, da sta pri peki – ne glede na končni izdelek – najpomembnejša vložena trud in energija. Kadar se v peko vloži oboje, pripravljen izdelek z veseljem pojemo.

Upam, da sem vas prepričala, kako čudovita izkušnja je lahko peka piškotov in kruha, ustvarjanje sladkih dobrot in priprava posebnih zajtrkov. Zajtrk je pač moj najljubši obrok dneva. Prepustite se pravici do sladkega!

Ana

Ko hiša postane dom ...

Veliko hiš zgradimo, vendar nekatere nikoli zares ne postanejo dom. Manjka jim prijeten vonj, ki ga ustvari prav kuhinja, srce hiše.

Obožujem trenutke, ko se tak vabljiv vonj čisto počasi razleze skozi vse pore in špranje, me požgečka po nosu in me zdrami sredi dela pred računalnikom. V hipu me preplavi otroški spomin na kakšne srečne čase in me hkrati zgrabi radovednost, kaj neki Ana spet izumlja. Vonj me spodbudi, da vstanem, zapustim delovno mizo in se odpravim to preverit v kuhinjo.

Obožujem Anino strast do peke in njeno naklonjenost svojim slovenskim koreninam. To me je kot arhitekta tudi navdihnilo pri oblikovanju grafičnih elementov v tej knjigi. Izhajajo iz tipičnih slovenskih vzorcev, predvsem s kozolcev, ki jih tako zelo občudujem.

Vonj po svežih piškotih ustvarja moj občutek, da imam pravi dom. Upam, da bo ta knjiga pripomogla k ustvarjanju več podobnih domov.

Fernando



Preden se lotimo dela – nekaj napotkov in pravil

Preden se podamo na popotovanje po tej sladki kulinarični poti, naj z vami delim nekaj praktičnih napotkov, ki se jih sama držim pri vseh receptih. Nekaj jih spada v kategorijo »splošno znanje«, nekaj med »nauke moje babice«, tretji pa so ... No, zagotovo imate tudi vi kakšnega v predalu z napisom »učimo se iz svojih napak«. Sama v tem kontekstu seveda raje govorim o »izkušnjah«. Pretečeni kilometri so pri peki – tako kot drugje v življenju – odločilni za uspeh. Zato kar pogumno in srčno k peki!

Praktični napotki

- Kljub temu, da sol v sladkih receptih ni vedno omenjena, si zapomnimo, da ščepec soli okus sladkih stvari izboljša in jo zato lahko vedno dodamo.
- Uporabljajmo vrsto sladkorja in moke, ki sta nam najljubša. Sama menim, da kombinacije (bele in polnozrnate) pirine moke ter rjavega sladkorja »premagajo« vso konkurenco, je pa to res stvar okusa. Včasih se moramo malo poigrati in preizkusiti različne možnosti, da ugotovimo, kaj nam je najbolj všeč.
- Pri peki s kvasom je treba paziti, da kvas in sol ne prideta v neposreden stik, sicer se kvasovke ne bodo aktivirale in testo ne bo naraslo.
- Če je testo, ki smo ga zamesili, presuho, dodamo malo sladke/kisle smetane ali mleka.
- Če se zgodi, da je testo kljub temu, da smo dosledno sledili receptu, prevlažno, mu dodamo malo moke. Če smo prej v masi uporabili kokosovo moko, kakav, mlete lešnike ali kaj podobnega, lahko dodamo tudi te; zagotovo bodo pripomogli, da bo testo manj mokro in lepljivo.
- Pekače, papirnate ali silikonske modelčke za mafine in podobno lahko na rahlo namažemo s stopljenim maslom ter po želji posujemo z moko. Na ta način bomo preprečili, da bi se masa nanje prijela.
- Piškote na pekač vedno zlagamo z dovolj vmesnega prostora (še posebej, kadar masa vsebuje veliko masla, olja ali podobnih maščobnih sestavin, zaradi katere se pri peki rada razleze).
- Po mojih izkušnjah se pekovski izdelki enakomerneje zapečejo pri navadni peki z obeh strani, zato peke z ventilacijo ne priporočam.
- Velikost pekača, ki ga uporabimo za peko kolačev in podobnega, lahko variira. Čas peke prilagodimo velikosti in globini pekača. Na primer, če je

pekač manjši in višji, kot je navedeno v receptu, je priporočljivo peči na nižji temperaturi in malo dlje.

- Kadar imamo več piškotov, kot jih spravimo na en sam pekač, jih spečemo na dveh, drugega za drugim. Hkratnega pečenja dveh pekačev se izogibam, saj je malo verjetno, da bodo vsi piškoti enakomerno zapečeni.

Za piko na i še nekaj zlatih pravil ustvarjanja *à la Ana*, ki lahko služijo kot dodaten napotek pri uporabi te knjige ali pa kar pristopa h kuharskemu delu na splošno. Vedno poskrbim za to, da ima končni rezultat tisto nekaj, zaradi česar je recept v resnici »po Anino«. Lahko bi se reklo, da recepte na neki način posvojim.

Pravila *à la Ana*

- Recepti naj ne omejujejo naše domišljije. Treba ji je pustiti prosto pot. Recept naj bo pri peki le nekakšno vodilo, navdih in zvesti prijatelj, ki nam stoji ob strani ter nudi oporo.
- Na peko vpliva veliko dejavnikov. Tudi naše počutje igra ključno vlogo pri tem, kako recept uspe. Potrpežljivost in ustvarjalni navdih sta gotovo med glavnimi razlogi, zakaj lahko isti recept s povsem enakimi sestavinami vsakič izpade malce drugače.
- Verjamem, da nas občutek običajno ne prevara. Če se nam torej zdi, da je v receptu neke sestavine občutno premalo/preveč, temu občutku sledimo. To poudarjam zato, ker so okusi različni in je pri peki pomembno poznati samega sebe ter tisto, kar nam je všeč.
- Vsi recepti iz te knjige so zelo preprosti. Ustvarjala sem iz tega, kar se je našlo doma. In ker imam običajno na zalogi bolj ali manj enaka živila, se sestavine v mojih receptih precej ponavljajo.
- Glede na prejšnjo točko, se bo zdaj zdelo, da sama sebi nasprotujem: karamelizirano mleko (*dulce de leche*) ali pa kisli škrob kasave (*polvilho azedo*) pač nista sestavini, ki bi ju imeli vedno na dosegu roke. Priznati moram torej, da se v kakšnem receptu najde tudi kakšna sestavina, ki jo prinesem s potovanj v tujini. Ob tem imam za vas dve dobri novici: prvič, tudi te eksotične sestavine je mogoče nadomestiti. Drugič, vsak razlog je dober, da se odpravite kam na dopust.
- Čeprav rada pečem, se velikih količin praviloma izogibam. Razlogi za to so trije. Prvič, kljub temu da imam običajno malo časa, spečem pladenj piškotov skoraj mimogrede, dva pa sta hitro lahko že prevelik projekt. Drugič, res imam rada sveže stvari in zato je rogljičke, mafine, kruh in podobne zadeve veliko bolje peči sproti v manjših količinah. Tretjič, pečene dobrote je treba tudi pojesti. V gospodinjstvu sva samo dva in v bližini nimava vedno ljudi,



s katerimi bi vse to lahko še sveže delila. Živiva namreč v Baslu, do Ženeve, kjer imava večino svojih prijateljev, pa je tri ure vožnje z vlakom.

- Za peko ne potrebujemo nobene profesionalne opreme. Sama sem živ dokaz za to. Imam najbolj osnovno tehniko in preprost ročni mešalnik ever. Sicer je res, da je zato na primer stopljena čokolada na mojem pecivu manj lična – nimam posebne lopatice, s katero bi jo razmazala popolnoma enakomerno –, vendar pa končni izdelek ni nič slabši. Še prej in z lažjim srcem gre v slast.
- Pomembno je razumeti, da je peka stvar domišljije. Sama recepte stalno prilagajam inspiraciji in menim, da je veliko sestavin, omenjenih v receptih, mogoče zamenjati. Vseeno je, če namesto mandljev uporabite lešnike, namesto javorjevega sirupa med in tako naprej. Sama lahko isti recept uporabim stokrat, pa bodo verjetno vsakič sestavine malo drugačne.
- Zakaj pri količinah ali trajanju peke pogosto napišem približen čas? Ker sem po eni strani ugotovila, da se čas peke od pečice do pečice lahko razlikuje, po drugi strani pa tudi zato, ker so količine in čas peke običajno odvisne od več dejavnikov, na primer kako veliki ali debeli so piškoti. Torej je univerzalno pravilo težko postaviti. In če se strinjamo, da je peka stvar inspiracije in trenutka, ni nobenega razloga, da ne bi bili mafini enkrat veliki, drugič manjši, piškoti pa točno taki, kot nam v tistem trenutku ustrezajo. Peka je nekaj osebnega – moja je moja in se ji ni treba primerjati z nobeno drugo. V tem sta tudi njen čar in lepota.
- Meri, kakršni sta ščep in ščepec, sta sinonima v tej knjigi. Načeloma gre za količino, ki jo primemo s tremi prsti ene roke, seveda pa smo z začimbami velikodušni toliko, kolikor nam je ljub njihov okus.
- Ker v Švici, kjer živim, še nisem zasledila ločene ostre in gladke moke, sem se preprosto navadila biti praktična. Z drugimi besedami, uporabim moko, ki jo imam pač pri roki, pri čemer pa res obožujem kombinacije več različnih (še posebej ljuba mi je družba bele pirine in ajdove moke).
- Pri peki in ustvarjanju v kuhinji uporabljam zelo malo sladkorja, ravno zato imajo vsi recepti v tej knjigi manj sladkorja, kot je običajno. Po mojih izkušnjah je v večini receptov, ki jih zasledimo na spletu ali v kuharskih knjigah, količina sladkorja odločno prevelika! (Celo zame, ki sem zelo sladkosneda.) Pri sladkorju je resnično vedno boljše premalo kot že malce preveč. Sladkor je mogoče tako ali drugače naknadno še vedno dodati.

Naj bo besedičenja dovolj. Zavijajmo rokave in se povabimo na ustvarjalno zabavo v kuhinjo. Predpasnik je stvar izbire, širok nasmeh na obrazu pa obveza.

Pa še zadnja »skrivnost«. Neskončno sem vesela, da lahko delim z vami knjigo, ki je v mojem življenju en pravcati sladki dragulj! Upam, da bo tudi vam ljuba in tudi za vas tako posebna, kot je za naju s Fernandom.





Čas za ZAJTRK,
moj najljubši del dneva





Ko že jutro začnemo zdravo.

Jogurt s chia semeni



Za 1 veliko ali 2 majhni porciji:

- 2 jušni žlici chia semen
- 130–150 ml tekočega jogurta
- 1 zvrhana čajna žlička medu
- 1 jušna žlica kokosovih ostružkov
- 2 jušni žlici najljubših oreščkov
- suho sadje
- sveže sadje



Chia semena čez noč namočimo v jogurtu, ki mu prej dodamo med, kokosove ostružke, oreščke po izbiri (sama rada kombiniram mandlje in brazilske oreščke) ter katerokoli suho sadje.

Zjutraj dodamo sveže sadje po izbiri. Položimo ga na vrh pripravljenega jogurta.







Ko je božanski zajtrk pripravljen, še preden se zaveš.

Jagodno jogurtov zajtrk z ovsenimi kosmiči



Za 2 osebi:

- približno 100 g svežih jagod
- 50 ml jogurta (lahko bifidus, kefir oziroma katerikoli tekoči jogurt)
- 150 ml mleka
- 1 zvrhana čajna žlička medu ali sirupa
- ovseni kosmiči (količine po želji)



Jagode narežemo in jih nato skupaj z jogurtom, mlekom in medom (ali sirupom) zmešamo v mešalniku. Napitek nalijemo v posodico in dodamo ovsene kosmiče.

Če si ta obrok pripravimo že zvečer, bo zjutraj gost in še slastnejši.

Po takem zajtrku se boste počutili lahkotno, polni energije in pripravljeni na nove izzive!





Slovenska frtalja



Za 1 frtaljo (zajtrk za 2 osebi):

- 1 jajce
- 1 ščepec soli
- 1–2 jušni žlici rjavega sladkorja
- 2 ščepa cimeta
- 5 jušnih žlic najljubše moke ali mešanice mok (priporočam 2/3 pirine in 1/3 ajdove)
- do 100 ml mleka
- 1 čajna žlička nesladkanega kakava v prahu po želji
- sončnično olje
- sadje, oreščki in preliv po želji



Jajce, sol, sladkor, cimet in moko zmešamo. Zmesi počasi dodajamo mleko do primerne gostote (biti mora nekoliko gostejša, kot je običajno za palačinke). V to maso lahko dodamo tudi čajno žličko nesladkanega kakava v prahu.

V ponvi segrejemo za prst olja (precej več kot bi ga uporabili za palačinke, saj se mora cela masa peči v olju) in vanj vlijemo testo. Ko je frtalja na spodnji strani zapečena, jo obrnemo in pečemo na manjšem ognju, dokler ni dobro zapečena še na drugi strani. Pečeno odložimo na papirnate brisačke, da vpijejo odvečno maščobo.

Frtaljo nato prestavimo na servirni krožnik. Po želji jo lahko razrežemo kot torto, dodamo sveže sadje in jo prelijemo s prelivom po lastni izbiri. Sama frtaljo rada okrasim z banano in jagodami ter kakšnimi oreščki, za preliv pa uporabim javorjev sirup ali med.



Dišeče rogljičke je enostavno pripraviti doma.

Božanski rogljički



Za 8–10 manjših rogljičkov:

- 60 g masla
- 8 g svežega kvasa
- 1 čajna žlička rjavega sladkorja
- 1 čajna žlička moke po izbiri (poleg spodnje moke)
- približno 200 ml toplega mleka
- 175 g bele pirine moke
- 75 g ajdove moke
- 1/2 čajne žličke soli
- rjavi sladkor po želji
- 1–2 čajni žlički nesladkane čokolade v prahu po želji
- namaz po izbiri
- 1 jajce
- sezamova semena



Maslo stopimo na štedilniku.

V manjšo posodo nadrobimo kvas, dodamo čajno žličko sladkorja in čajno žličko moke. Zalijemo s 100 ml toplega mleka. Mešanico pustimo ob strani, da vzhaja.

V drugi posodi zmešamo belo pirino in ajdovo moko, maslo, preostanek mleka ter sol. Če želimo imeti sladke rogljičke, dodamo še do štiri čajne žličke rjavega sladkorja in nesladkano čokolado v prahu. Temu prilijemo vzhajani kvas iz prejšnje posodice.

Maso gnetemo, dokler ne dobimo gladkega testa. Pokrijemo ga s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 20 minut v pečici, ki smo jo prej segreli na 80 °C.

Vzhajano testo razdelimo na dva dela in vsakega razvaljamo na pomokani površini. Razvaljani del testa razdelimo na 4 trikotnike ali več, odvisno od tega, kako velike rogljičke želimo. Če smo malo bolj kreativni, lahko ustvarimo tudi drugačne oblike. Nato jih napolnimo z namazom po izbiri (slanim ali sladkim) ter previdno zapremo.

V posodici stepemo jajce, z njim premažemo rogljičke in jih po vrhu posujemo še s sezamom. Pečemo jih približno 15 minut pri 180 °C.

