



# Cesnakové trojuholníky

Recepty



Olovrant



Vianoce



60 min



16



2.9

1329



## Budete potrebovať

Hladká múka	450 g
Sušené droždie	1 ks
Mlieko	300 ml
Olej	50 ml
Sol'	3 ČL
Kryštálový cukor	1 ČL
Zmäknuté maslo	125 g

Cesnak	6 strúčikov
Sol'	1 ČL
Mletá rasca Vitana	1 ČL
Vajíčko na potretie	1 ks
Rasca celá Vitana na posypanie	

## Príprava receptu

**Cesto:** V miske zmiešame múku, droždie, vlažné mlieko, olej, soľ a cukor. Vymiesime do nelepivého cesta a necháme kysnúť cca 1 – 1,5 h. Ak je cesto príliš riedke, prisypeme trochu múky.

**Plnka:** Vymiešame maslo, prelisovaný cesnak, soľ a mletú rascu.

Cesto rozvalkáme na dlhý obdĺžnik hrubý cca 1 cm. Plnku rozotrieme rovnomerne po ceste a zatočíme.

Vzniknutú rolku roztláčime do placky. Nakrájame na štvorce a tie následne prerežeme po uhlopriečke, čím vzniknú trojuholníky.

Tie uložíme na plech s papierom na pečenie, potrieme vajíčkom a posypeme rascou.

Pečieme v rúre vyhriatej na 200 stupňov cca 20 minút.



Rasca mletá

Rasca celá