Cesnakové trojuholníky

Recepty

Olovrant

Vianoce

60 min

16



2.9

1330

Budete potrebovať

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

Cesnak	6 strúčikov
Soľ	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 rozvaľkáme na dlhý obdĺžnik hrubý cca 1 cm. Plnku rozotrieme rovnomerne po ceste a zatočíme.
Vzniknutú rolku roztlačíme 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