

Bryndzové trojuholníky

Musíme sa priznať, že slané dobroty z kysnutého cesta máme ešte radšej ako tie sladké. A spolu s našou obľúbenou bryndzou je to tá najlepšia kombinácia. Bryndzu máme naozaj radi na všetky spôsoby. Či už čerstvú alebo aj do pečenia. A ak ste rovnakí milovníci bryndze ako my, určite vám bude chutiť.

BRYNDZOVÉ TROJUHOLNÍKY

Počet porcií: 20 ks

Čas prípravy: 80 minút

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná hladká

250 ml Mlieko

100 ml Olej stolový

6 g Soľ

5 g Cukor kryštálový

5 g Droždie sušené SAF INSTANT

Zoznam surovín na náplň:

300 g Bryndza

5 g Tymian sušený

1 ks Vajce

Postup prípravy:

Do hladkej múky dáme droždie a cukor. Potom pridáme vlažné mlieko (cca 30 °C), olej, soľ a zo všetkých surovín vypracujeme cesto. Necháme ho prikryté kysnúť aspoň pol hodinu. Medzitým si zmiešame bryndzu, vajíčko, tymian, z ktorých pripravíme plnku. Cesto rozdelíme na dve časti, rozvalkáme do obdĺžnika a potrieme pripravenou bryndzovou náplňou. Zrolujeme a krájame priečne na trojuholníky. Poukladáme na plech, potrieme olejom a necháme ešte cca 15 minút podkysnúť. Pečieme pri teplote 180 °C asi 20 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

