

Cesnakové slimáky

Cesnak má antibiotické účinky a je výborný aj na posilnenie imunitného systému. Vždy je ideálny čas na jeho zaradenie do svojho jedálnička. Napríklad aj v takej chutnej podobe ako sú tieto skvelé cesnakové slimáky.

Počet porcií: 8 ks

Čas prípravy: 100 minút

[#pecenienasbavi](#) [#skatulkavkuchyni](#) [#spolupraca](#) [#pecenie](#) [#banking](#) [#food](#) [#jedlo](#) [#kolac](#) [#kolace](#) [#kysnute](#) [#kysnutecesto](#) [#kysnutekolace](#) [#drozdie](#) [#drozdiesafinstant](#) [#kvasnice](#) [#slane](#) [#pohostenie](#) [#navsteva](#) [#dobroty](#) [#cesnak](#) [#cesnakove](#) [#cesnek](#) [#slimaky](#) [#pecenie_nas_bavi](#)

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná polohrubá

250 ml Mlieko

100 ml Olej stolový

6 g Soľ

5 g Droždie SAF Instant

3 g Cukor kryštálový

Zoznam surovín na náplň:

100 g Maslo

3 g Soľ

2 hrste Petržlenová vňať

2 strúčiky Cesnak

Postup prípravy:

Z múky, mlieka, oleja, sušeného droždia, trošky cukru a soli si pripravíme cesto. Zakryjeme ho utierkou a necháme vykysnúť. Medzitým si z roztopeného masla, cesnaku, nasekanej petržlenovej vňate a soli pripravíme plnku. Vykysnuté cesto rozvaľkáme do tvaru obdĺžnika a natrieme pripravenou plnkou. Zviníme do rolády a nakrájame na rovnomerné slimáky. Pečieme vo forme na pečenie alebo na plechu s papierom na pečenie. Slimáky môžeme posypať strúhaným syrom. Pečieme pri teplote 200°C za cca 30 minút, na plechu bude stačiť o trošku kratší čas.

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

