

Cesnakové trojuholníčky

Nie každý je na sladké, preto vám dnes prinášame recept na slané cesnakové trojuholníčky, po ktorých sa u vás doma zaručene len tak zapráši.

Recept je na cca 50 ks trojuholníčkov.

Zoznam surovín:

múka hladká špeciál 1 kg
droždie Fala 42 g (2 kocky)
cukor 15 g (1,5 PL)
maslo 80 g
soľ 10 g (1 PL)
mlieko 750 ml

Plnka:

tuk na pečenie 500 g
cesnak (4 hlávky)
soľ 10 g (1 PL)

Postup prípravy:

Pripravíme si kvások z časti mlieka, droždia a cukru. Následne zmiešame múku, soľ, olej, kvások a vypracujeme cesto, ktoré necháme cca 30 min. vykysnúť.

Po vykysnutí rozdelíme cesto na šesť rovnakých bochníkov (1 bochník má cca 300 g). Bochníky necháme pod utierkou ešte 20 min. podkysnúť.

Potom každý bochník rozvaľkáme na obdĺžnik s hrúbkou 3 mm. Na takto pripravený obdĺžnik natrieme plnku.

Príprava plnky: zmiešame tuk na pečenie, pretlačený cesnak a soľ. Zmes si rozdelíme tiež na šesť častí, aby vyšla rovnako na každý bochník.

Natreté cesto zrolujeme do rolády a nožom krájame trojuholníky. Každý trojuholník stlačíme prstami na rezanom boku, aby sa plnka udržala vo vnútri.

Uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, povrch potrieme

vodou a posypeme sezamom. Pečieme cca 15 min. na 180 °C.

