Čšnekové trojůhelníčky

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- cukr krystal 1 lžička
- česnek 12 stroužek
- Droždí 4 lžička
- kmín 4 špetka
- mléko 5 dl
- polohrubá mouka 800 g
- olej 1 dl
- sůl 2 lžička
- tuk hera 250 g
- žloutek 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Těsto jsem si nechala udělat v domácí pekárně na program Příprava nebo Těsto, ale můžete ho vypracovat i normálně rukama a nechat tak 1 hodinku kynout.
Mezitím si připravíme náplň – smícháme Heru s česnekem, žloutky a osolíme.
Pak těsto rozdělíme na 5 částí, rozválíme, potřeme náplní a zavineme jako závin. Dáme na plech s pečící podložkou nebo papírem. Potřeme důkladně žloutkem, posypeme kmínem nebo sýrem /podle chuti/.
Nůžkama nastříháme na každém závinu tvary trojúhelníčků /stačí nastřihnout jen horní část těsta/

nebo radýlkem . Dáme do rozpálené trouby asi na 180 stupňů na asi 30 – 35 minut.
Po upečení jednotlivé trojúhelníčky od sebe oddělíme např. příborovým nožem.

Poznámka:

jedna porce = jeden plech