

Česnekové bochánky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- česnek 2 stroužek
- máslo 2 lžíce
- mléko 150 ml
- hladká mouka 250 g
- prášek do pečiva 2 lžička
- sůl 1.2 lžička
- tuk hera 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

V míse smícháme mouku se solí a práškem do pečiva.

Přidáme Heru pokrájenou na malé kousky, vlijeme mléko a vypracujeme těsto.

Na plechu vyloženém pečicím papírem vytvoříme z těsta lžící 12 bochánků.

Připravíme si náplň. Máslo utřeme s rozmačkaným česnekem a nasekanou petrželkou.

Pomoučeným prstem uděláme v každém bochánku důlek a vložíme do něj trochu česnekového másla.

Okraje okolo trochu zvedneme, aby máslo při pečení nevyteklo.

Bochánky posypeme trochou mořské soli a pečeme v troubě předehřáté na 230°C asi 15 minut.