

# Petrželovo-česnekové pletence

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Česnek 1 ks
- Olivový olej 60 ml
- Suché droždí 2 lžička
- Krupicový cukr 1 lžička
- Vlažné mléko 60 ml
- Hladká mouka 450 g
- Sůl 1 lžička
- Máslo 80 g
- Křen 2 lžíce
- Petrželka 2 hrst
- Hrubší sůl na posypání 0.5 miska

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Palici česneku dejte na plech, potřete olejem a dejte na 25-30 minut péct doměkka. Pak nechte lehce zchladnout, jednotlivé stroužky vymáčkněte do misky a vidličkou rozmačkejte do pasty. Teplotu v troubě zvýšte na 200 °C. Droždí, cukr, 250 ml vlažné vody a mléko našlehejte v míse. Nechte 5 minut stát na teplém místě, aby se na povrchu začaly tvořit bublinky. Do

jiné mísy nasype mouku, přidejte sůl, olivový olej a polovinu vymačkaného česneku a dobře promíchejte. Uprostřed udělejte důlek, do něj nalijte směs droždí a na lehce pomoučené pracovní ploše uhnětte těsto. Pak těsto dejte do lehce vymazané mísy, přetáhněte potravinářskou fólií a nechte asi 1 hodinu kynout, aby těsto zdvojnásobilo svůj objem. Pak těsto rozdělte na dvě poloviny a každou vyválejte do 90 cm dlouhé nudle. Tu pak ještě pokrájete na 6 dílů. Každý vyválejte do 30 cm dlouhého válečku a uvažte z něj uzel. Uzly vyskládejte na lehce vymazaný plech a nechte ještě 15-20 minut kynout. Pak je dejte na 15-20 minut péct. Mezitím, co se uzly pečou, rozpustíte máslo v rendlíku, přidejte křen, zbytek česneku a vařte 1-2 minuty. Nechte zchladnout, pak vmíchejte petrželku. Upečené uzly potřete petrželkovo-česnekovým máslem a posypte solí.