

Česnekové trojúhelníčky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 120 g
- Hera 130 g
- Žloutky 3 ks
- Tvrdý sýr nastrouhaný 600 g
- Petrželová nať 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Česnek 14 stroužek
- Vegeta 1 špetka
- Listové těsto 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto rozdělíme na osm bochánků. Zatím si připravíme nádivku. Každý bochník rozválíme na pomoučněném vále, potřeme připravenou nádivkou, posypeme nastrouhaným sýrem a stočíme do rolády.

Takto naplněnou roládu stiskneme do tvaru obdélníku, potřeme rozšlehaným vajíčkem, osolíme, posypeme sezamovým semínkem a kmínem.

Roládu nakrájíme na trojúhelníky, přeložíme na plech vyložený pečícím papírem. Vložíme do vyhřáté trouby a upečeme. Nakonec si připravíme dresink, smícháním všech uvedených surovin a můžeme přeložit do misek. Trojúhelníky podle chuti namáčíme do dresinku.

Poznámka:

Dresink můžete použít v mých receptech nebo svůj oblíbený.