Slané juhoslovanské trojuholníky

Potrebujeme

- - 800 g polohrubá múka
- - 1 dcl olej
- - 500 ml mlieko
- - 40 g kvasnice
- - soľ
- - cukor
- - 250 g maslo
- - 2 ks žĺtky
- - 2 ks Karička črievko
- - cesnak
- - 1 ks vajce
- - rasca

Postup

Z vlažného mlieka, kvasníc a cukru si necháme vykysnúť kvások, ktorý potom pridáme do preosiatej múky. Pridáme soľ, olej a vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť na teplom mieste.
Vykysnuté cesto rozdelíme na 3 časti. Každú časť vyvaľkáme asi na 1 cm a potrieme krémom. Zrolujeme a nakrájame šikmo na striedačku, aby vznikli trojuholníky. poukladáme na plech vystlatý papierom na pečenie a potrieme vyšľahaným vajcom a posypeme rascou. Pečieme na 180°C asi 20 minút. Z plechu ich berieme, až keď trochu vychladnú.
Plnka: Vymiešame zmäknuté maslo s Karička črievkom, žĺtkami, soľou a cesnakom.

Tento recept nám posiela:	Magdaléna z Hlohovca
náročnosť:	stredná
čas:	90 minút
porcie:	30 - 40