

Slané trojuholníky

Potrebuje

- - 2 ks Kariška
šrievko
- - 200 g pochúšková
kyslá smotana
- - 100 g slaninka
- - 5 strúšikov
cesnaku
- - 600 g polohrubá
múka
- - 1 dcl olej
- - 4 dcl acidofilné
mlieko
- - 2 lyžičky soľ
- - 4 lyžičky cukor
- - 1 šerstvé
droždie
- - vajce na
potretie

Postup

Z mlieka, múky, cukru, droždí, oleja a soli vymiesime cesto a necháme vykysnúť. Kariška šrievka zmiešame so smotanou a pridáme nadrobno nakrájanú slaninku a roztláčený cesnak a máme hotovú plnku. Po vykysnutí cesto rozdelíme na tri časti a každú časť rozvaľkáme do obdĺžnika, potrieme tretinou plnky. Zrolujeme a ostrým nožom krájame trojuholníkové tvary. Ukladáme na plech s papierom na pečenie, potrieme vajcom, môžeme povrch posoliť alebo posypať makom a rascou a vo vyhriatej rúre na 200 stupňov pečieme 10-15 minút.

Tento recept nám posielala:	Dana z Michaloviec
nárošnosť:	nízka
čas:	20 minút
porcie:	20