

Česnekové trojhránky

Počet porcí: 25

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme kvásek z droždí, mléka a cukru. Necháme vzejít kvásek cca 10 minut. Potom ho vlijeme do mouky, soli a oleje. Těsto vypracujeme ručně nebo elektrickým hnětačem a necháme 20 minut přikryté nakynout. Rozdělíme na 4 části a každou část vyválíme. Natřeme náplní a srolujeme. Náplň: smícháme máslo, sýry, prolisovaný česnek, žloutek a petrželovou nať. Nakrájíme na menší kousky, vložíme na papír na pečení, potřeme vajíčkem a posypeme sezamem. Pečeme 20-25 minut při 180-200°C dokud trojhránky nebudou mít krásnou zlatou barvu.

Ingredience

- **Česnek** - 4 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 380 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 100 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 350 g
- **Sezam** - 10 g
- **Olej řepkový** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 15 g
- **Šumavský sýr s goudou 150 g 3D** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

