

# Slané trojuholníky

## Potrebuje

- - 2 ks Karička črievko
- - 200 g pochúťková kyslá smotana
- - 100 g slaninka
- - 5 strúčikov cesnaku
- - 600 g polohrubá múka
- - 1 dcl olej
- - 4 dcl acidofilné mlieko
- - 2 lyžičky soľ
- - 4 lyžičky cukor
- - 1 čerstvé droždie
- - vajce na potretie

## Postup

Z mlieka, múky, cukru, droždia, oleja a soli vymiesime cesto a necháme vykysnúť. Karička črievka 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 rozvalkáme 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 či rascou a vo vyhriatej rúre na 200 stupňov pečieme 10-15 minút.

---

Tento recept nám posla: Dana z Michaloviec

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 20