

Syrové trojuholníky

Potrebuje

- - Polohrubá múka 600 g
- - Mlieko 400 ml
- - 1 droždie
- - 100 ml oleja
- - Soľ
- - Cukor
- - 1 ks Karička črievko
- - Maslo
- - 2 žĺtky

Postup

Z mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Pridáme do múky spolu s olejom a štipkou soli. Necháme vykysnúť. Maslo vymiešame so žĺtkami a Karičkou a natrieme na rozval'kané vykysnuté cesto. Zrolujeme na roládu a krájame trojuholníky. Pečieme pri teplote 180°C do zlata. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal:	Lukáš z Liptovského Mikuláša
náročnosť:	stredná
čas:	2 hodiny
porcie:	20