



## CESNAKOVÉ SLIMÁKY

Veľmi chutné slané cesnakové pečivo vhodné na všetky príležitosti.

### Potrebuje:

#### cesto

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| <b>750 g</b>     | hladkej múky     |
| <b>150 g</b>     | polohrubá múka   |
| <b>1 ks</b>      | vajce            |
| <b>1 lyžička</b> | soľ              |
| <b>1 dl</b>      | Olej Raciol      |
| <b>5 dl</b>      | mlieko vlažné    |
| <b>1 lyžička</b> | cukor kryštálový |
| <b>1 kocka</b>   | droždie          |

#### plnka

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| <b>1 ks</b>     | Helia (krém)    |
| <b>10 ks</b>    | cesnak strúčiky |
| <b>2 lyžica</b> | soľ             |

#### poleva

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| <b>1 ks</b> | vajce (na potretie) |
| <b>10 g</b> | sézamové semená     |

### Postup:



Z vlažného mlieka, droždia a cukru vypracujeme kvások. Necháme chvíľu vykvasiť a spojíme s ostatnými surovinami. Vypracujeme cesto, necháme kysnúť najlepšie v "miske-kyske" maximálne jednu hodinu.



Cesto si rozdelíme na štyri rovnaké časti.



Medzitým si urobíme plnku z 1 Helie, 10 strúčikov cesnaku, soli. Cesto vyvalkáme na obdĺžnik a natrieme plnkou.



Zrolujeme do rolády, dobre pritlačíme.

# NajPečenie

---

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | <b>80 min.</b>        |
| <i>Čas pečenia:</i>          | <b>20 min.</b>        |
| <i>Teplota pečenia:</i>      | <b>180 °C</b>         |
| <i>Náročnosť prípravy:</i>   | <b>ľahké</b>          |
| <i>Počet porcií:</i>         | <b>2 veľké plechy</b> |

---



Poukladáme na vymastený plech, natrieme rozšľahaným vajcom, posypeme podľa chuti - sezamom, ľanovými semiačkami, makom, strúhaným syrom atď. Dáme piecť.



Pečieme pri 180 stupňoch cca 20 minút, treba kontrolovať podľa rúry.



Dobrá chuť.