Česnekové uzlíky

Časová náročnost: 50 minut

Těsto

1 kg	hladká mouka
	sůl
1 kostka	droždí
2 lžíce	cukr
1/2 l	mléko
1 dl	olej

Na potření

2 ks	vejce
5 stroužek	česnek
50 g	máslo
2 lžíce	mák nebo sezamová semínka
	sůl

Postup přípravy

Do trochy teplého mléka rozdrobíme droždí, přidáme cukr, přikryjeme utěrkou a necháme vzejít kvásek. Do mísy si mezitím připravíme mouku s olejem, solí a zbylým mlékem. Přidáme vzešlý kvásek a vypracujeme hladké těsto. Těsto necháme asi hodinu kynout. Mezitím si rozšleháme vejce, prolisujeme česnek a rozpustíme máslo. Z vykynutého těsta uděláme uzlíky a dáme je na plech vyložený pečicím papírem. Uzlíky potřeme směsí rozšlehaných vajec, prolisovaného česneku, rozpuštěného másla a semínek (máku nebo sezamu) s trochou soli. Dáme do trouby předehřáté na 175 °C a pečeme zhruba 20 až 30 minut dozlatova.

Poznámka: *Vyzkoušejte česnekové uzlíky v kombinaci s naší* ***rajčatovou omáčkou (salsou)*** *– recept naleznete ZDE*